GAS FREESTANDING
OVEN USER'S MANUAL
GCO3G1P 60x60 INOX

MANUAL DE USUARIO
DE COCINA DE GAS COMPLETA
GCO3G1P 60x60 INOX

BEDIENUNGSANLEITUNG
FÜR VOLLSTÄNDIGES GASOFEN
GCO3G1P 60x60 INOX

NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION CUISINIERE
GCO3G1P 60x60 INOX

دليل مستخدم
فرن
الغاز المستقل
GCO3G1P 60x60 INOX

Our Esteemed Customer,

We Take offering quality products more than your expectation as a goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your apparatus that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum effciency.

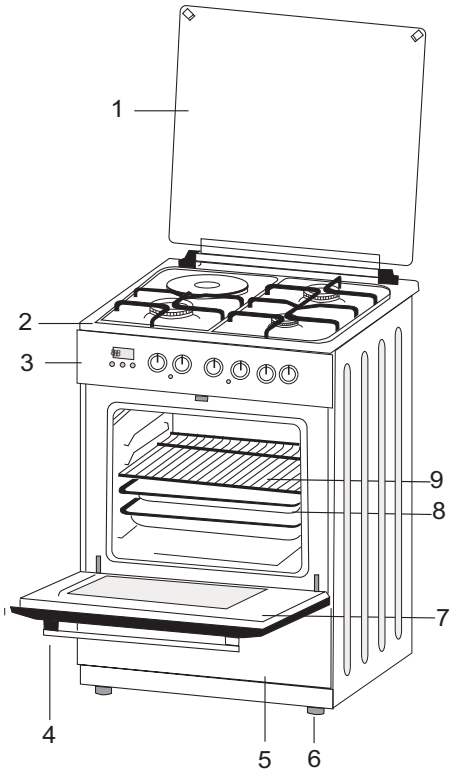
Before use of your apparatus, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use please contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

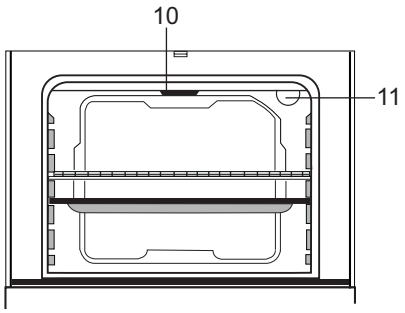
CONTENTS :

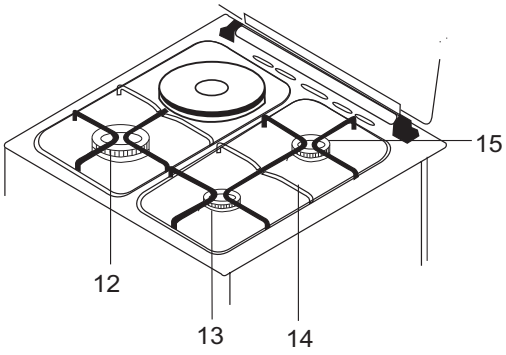
1.Part : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT
2.Part : WARNINGS
3.Part : INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
3.1 Environment where the apparatus will be installed
3.2 Installation oven
3.3 Adjustment of feet
3.4. Mounting of gas hose and imperviousness control
3.5 Electric connection and safety
3.6 General warnings and measures
3.7 Gas conversions
4.Part : USE OF YOUR OVEN
4.1 Use of the cookers containing gas
4.2 Use of oven part-gas cookers
4.2.1 *Oven burner*
4.2.2 *Grill burner and roasting skewer*
4.3 Accessories used in oven
5.Part : CLEANING AND MAINTENANCE
5.1 Cleaning
5.2 Maintenance
6.Part : SERVICE AND TRANSPORT
6.1 Requirements before contanting to service
6.2 Information related to the transport

PART 1: PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT

1.1 PRESENTATION :







Part of List:

1- Cooktop Cover
2- Cooktop
3- Control Panel
4- Oven Door Handle
5- Drawer Cover
6- Supply leg
7- Oven Door
8- Oven Tray
9- Wire Grid
10- Grill Broiler
11- Oven Lamp
12- Rapid Burner
13- Auxillary Burner
14- Hobe Grids
15- Semi-Rapid Burner

MODELL	SIZE (cm)
TG 66	60*60*85 / 60*60*90
TG 56	50*60*85 / 50*60*90

Part 2 : WARNINGS

TAKE ALL IMPORTANT SECURITY MEASURES AND READ THE MANUAL COMPLETELY BEFORE USING THE APPARATUS

- This apparatus has been designed for non-professionel, domestic use only.
- Surely control whether there is any damage after you unpacked the apparatus. If there is any defect; do not use the apparatus and immediately contact to the authorized maintenance service. As the materials used for package (nylon, stapler, strafoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- The apparatus must be set up by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and set up unauthorized personel.
- Before connecting your apparatus to the electric and gas network, carefully control whether it is appropriate for the features determined on the package and/ or data plate on the apparatus.
- Compare the features of the electricity network with the technical information on the presentation label before plugging the apparatus in.
- If you will not use the apparatus for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the apparatus, keep the gas tap off.
- The feeding cable must never be changed by the customer. When it is damaged by any reason, please contact to your authorized service.
- Turn the apparatus off before the operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging it off or turning the main switches off.
- Some parts of apparatus may hold its heat for a long time, it is required to wait for it to cool before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- Do not keep flammable materials close while the apparatus is operating.
- Pay attention to the cables of the other electrical devices operating near the apparatus, so as not to touch to hot points.
- Pay attention the switches to be “0”, when the apparatus does not operate.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood) Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Turn off all burners before shutting the lid.
- This manual is prepared for more than one model in common. Your apparatus may not have some of the features that is explained in manual. Pay attention to the expressions that have figures, while you are reading the operating manual.
- Accesible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.
- Keep children away from the oven.

FOR EFFICIENCY AND SECURITY OF APPARATUS, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

Part 3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

This modern, functional and practical oven, that was manufactured with the most quality parts and materials, will meet your needs in every respect. You must surely read this manual in order not to have any problem in future and to be able to have successfull results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the apparatus.

Contact To Authorized Service For Mounting Of Your Oven.

3.1 ENVIRONMENT WHERE YOUR APPARATUS WILL BE INSTALLED

Your oven must be set up and used in a place where it will always have ventilation. While operating, this appliance needs $2m^3/h$ air per kw input.
There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

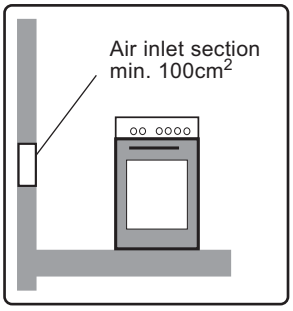


Figure 1

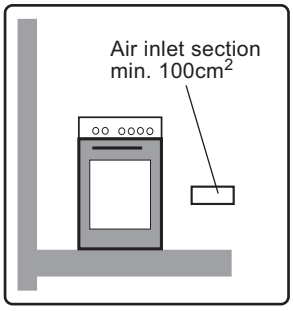


Figure 2

These air holes must have at least the cross section of $100cm^2$ that is effective for air transition (One or more air holes can be opened.) (Figure1-2)
This hole (or holes) must be opened both from the inside and from the outside as it/they will never be clogged and preferably must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the apparatus is set up, the needed air can also be obtained through the next place in condition that this place must not be the bed room or a dangerous place and also it must be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking apparatuses that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the paddle boxes that were connected to the sewer ventilator channel. If it seems not possible to install a paddle box, it is required to set an electric fan onto the window or wall that is opened to the outside. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 3-5 times of its own volume of air per hour (Figure 3-4)

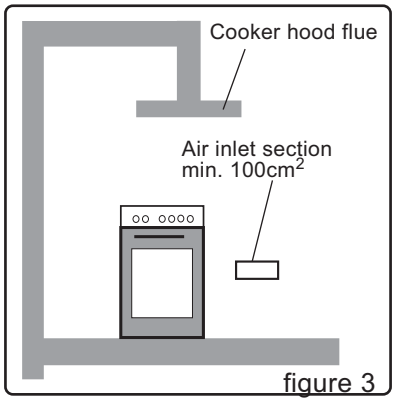


figure 3

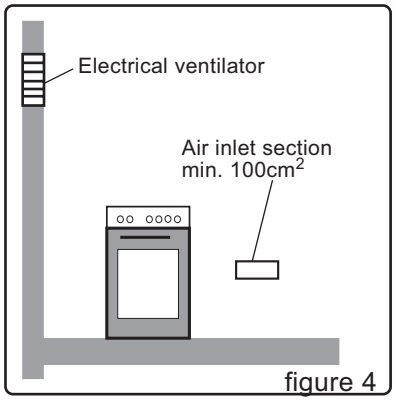


figure 4

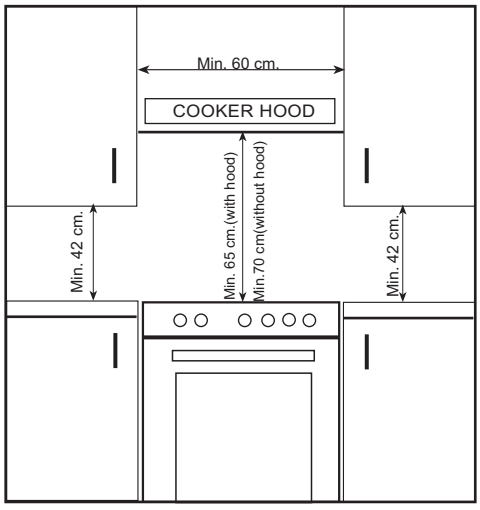


figure 5

3.2 INSTALLATION OF OVEN

There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely pay attention to while installing your oven. Surely pay attention to our below suggestions in order to be able to prevent any problems and/ or dangerous situations that may occur later.
It can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height must not exceed the height of the cooker panel. Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth,.....etc. that will begin to burn quickly, while selecting place for oven.
It is required there must be least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.
The furniture close to oven must be manufactured resistans to heat more than 50^0C of the room temperature.
If the kitchen furniture are higher than the pan which the oven's cookers are on, it must be at least 11cm away from the oven's side.
The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and cooker hoods with fan over the oven, are shown as below. Thus, the paddle box must be at minimum 650mm height from the cooker pan (Figure 5)
If there is no cooker hood, this height must not be less than 700mm.

3.3 ADJUSTMENT OF FEET

Your oven stands on 4 adjustable feet. As the feet are adjusted in low location, it is required to control whether it is balanced before installing the oven. You can make this adjustment as turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the apparatus maximum 15mm via the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the apparatus by dragging, otherwise it is required to place it by lifting it up.

3.4 MOUNTING OF GAS HOSE AND IMPERVIOUSNESS CONTROL

The gas of apparatus must also be connected in accordance with standards. The adjusted gas type of apparatus must be determined on the type signboard on the back of the apparatus. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. Pay attention that the feeding gas pressure must be appropriate for the values on technical data table to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values or changeable, it is required to affix an available pressure regulator on the entrance pipe. It is surely required to contact to the authorized service to make these adjusments.

The plastic hose that is fixed onto the gas entrance of apparatus with a pipe collar, must be used while connecting for Butane-Propane gas. Connect your apparatus with a short and impervious hose as much as possible to the gas resource. The hose's permitted maximum lenght is 1.5m. The hose that brings gas to the apparatus must be changed (1) once a year for your security.

The points that must be paid attention while connecting the hose;

No parts of the hose must not touch to any place that has heat more than 50^0C.
The lenght of hose must not exceed 1.5m.
The hose must not be ruptured, be tightened or be folded.
The hose must not touch to the sharp corners, moving things, must not be defective.
The hose must be controlled from end before mounting, it must be observed whether there is any production defect.
As gas is turned on, all connection parts and hose must be controlled with prepared much bubbly water at first after the gas entrance connections are completely finished. Never use a lighter, match,...etc while making this process.
The tightening pipe collars must clear of rust.
The expirence dates must not have exceeded over 5 years.
As affixing an end of hose to the detector, other end to the gas entrance adaptor of oven tightly, hold it with a sheet iron pipe collar and screwdriver very tightly. If no connection is made with hose in limitation of conditions that were explained above, flexible metal hose can be used. It is required to contact to the authorized service to be able to connect appropriately at security standards on this condition and a technician must do this connection.
Your oven is adjusted to operate by NG. If it is required to be operated by LPG gas, contact to the nearest Authorized dealer. While gas is being connected for LPG gas, on the gas entrance of apparatus,hose connection apparate as described in Figure must be used and it must be connected by a technician (Figure). The flexible hose must not syrely touch to the sharp places and there must be no damage.

ATTENTION!!!
Surely do not use any match and lighter for control of gas leakage.

3.5 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions below.
The earthing cable must be connected to the terminal. You have to ensure the cable with insulation to be connected to the power source during the connection of cable. If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the apparatus will be installed, immediately contact to our authorized service.
The earthed electric outlet must be close to the apparatus. Surely do not use the extension cord.
The feeding cable must not touch to the hot surface of the product.
In case the feeding cable is damaged, surely contact to Qualified Service. The cable must be changed by the authorized service.
The wrong electric connection may damage your apparatus. Such damage is not in guarantee extent.
The apparatus is adjusted as appropriate for 220-240 Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service.

The electric cable must not touch to the hot parts of apparatus. The electric cable must not touch the back part of the apparatus. Otherwise the electric cable of apparatus may be damaged. And this situation may cause short circuit.
The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that emanate from the following security norms.

3.6 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

Your apparatus is produced in accordance with the related security instructions connected with electrical apparatus. The maintenance and repair works must be made just by the authorized service technician who is trained by the producer company. The installation and repair works without following rules may endanger you.
While your appliance operates, its outside surfaces heat up. The interior surfaces of oven, components that ensures the heat and steam that goes out are quite hot. Even if the apparatus is turned off, these parts hold its heat for a specific time. Do not touch onto the hot surfaces. Keep children away.
Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. There may be flaming up on condition of extreme heating. Never pour water to the flames occuring from oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
The oven and heat adjustment switches must be adjusted for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.
when the door or drawer of oven is open do not leave anything on it . You may unbalance your apparatus or break the cover.
Do not put heavy things or flammable, burnable goods (nylon, plastic bag,paper,cloth...etc) into the lover drawer.
Plug the appliance off the electrical network when you do not use the apparatus and keep the gas valve off.
Protect your apparatus against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder...etc.

3.7 GAS CONVERSIONS

Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service personel.

Changing Injectors :

The gas burners adapt to different types of gas, by replacing the corresponding injectors to gas on use.

For this purpose, following steps should be performed.
Cut off the feeding gas flow and electric current.
Remove the cap and the adapter.
Unscrew the injectors.
Replace the injector with the ones corresponding to the type of gas that is going to be used, according to the information chart.

Changing Injectors of Gas Ovens and Grills :

In order to change the oven and grill burner injectors:
Remove the oven and gas burners by unscrewing to the assembly screws located on the foremost tip of the burner.
Remove the existing injectors placed on the injector holder and replace them with the new injectors supplied in the spare set.

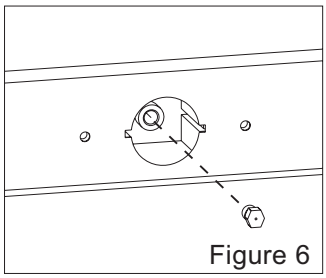
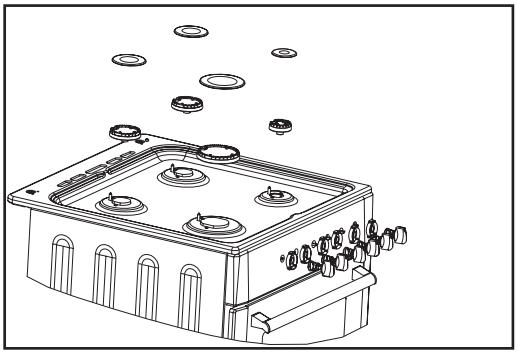
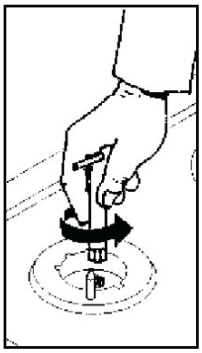
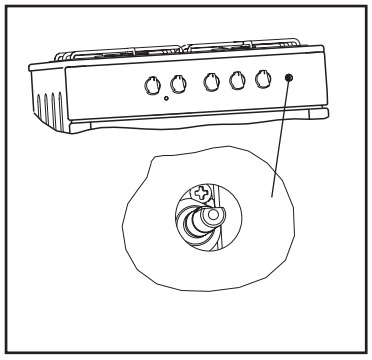


Figure 6







Adjusting The Reduced Flame Position :
In appliances equipped with Flame Failure Devices and microswitches at the same time,the control panel should be removed in order to reach the adjusting screw safely.

For reduced flame position the by pass screw must be loosened in transformation from LPG to NG. In transformation from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unpluged from the electric current and the gas feed is open.

Ignite the burners and leave them on in minimum position.
Remove the knobs because the screws are accesible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver fasten or loosen the by pass screw 90^0, which makes the flame of the burner come down to the minimum (Figure 6).

When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position.

Changing the Gas Inlet :
The gas feeding manifold protruding from the back of the cooker must be visible completely, any means connection (nut,hose etc.) must be placed with attention to avoid any contact with parts that will heat up.
It is highly recommended to block the access to pipe connection, while the cooker is in use or when the gas supply is open.
During the gas connection process, the pipe of the appliance should be kept stationary,while the connected part (mechanical, LPG or NG nut) is fixed. Always use the seals supplied in the spare set between the connection surfaces.
For connection of buthane-type gases (LPG) use connection “A” for flexible hose connection.
For connection of methane type gases(NG),

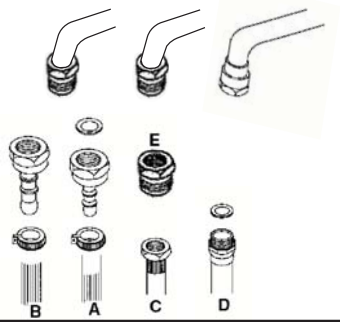
*Use B type connection in Spain, Italy, Portugal, Greece, France and Algeria for use with flexible hose connection.

*Use C type connection in Letonia and Luxemburg for mechanical connection. This connection may also be optionally used in some areas in France, Algeria,Spain, Portugal and Italy.

*Use C type connection in Germany and Belgium with an additional ISO7/ISO228 adapter and Netherlands with an additional Besca adapter, supplied in the spare set. An example of usage is shown in E.

***For all types of gases use D type connection in United Kingdom and Ireland.**

In all cases, the flexible gas hose should neither pass behind an oven, nor be in contact with premises that may cause combustion. Furthermore, make sure that all connections are done according to the national legal requirements for gas appliances.



Part 4 : USE OF YOUR OVEN

4.1 USE OF COOKERS CONTAINING GAS

Surely and carefully read the instructions that were enriched with pictures for your use of convenience and to be able to get the most efficiency from your apparatus. The signs on the control switches, states that which cookers are turned on by them. Use your electrical lighter or match to turn on any cooker containing gas. Press onto the switch, turn to maximum at the opposite of clockwise. Each cooker can operate at maximum, minimum, moderate and powers among them. These positions are shown with maximum and minimum signs apart from off “0” position on switches. You can adjust to wished location by turning the switch from off position opposite to clockwise and carrying it out in a suitable manner to the signs. Also, to turn off the apparatus,it is required to turn the switch clockwise and until it stops (It stops at “0” location).

IMMEDIATE Ignition System in Cookers

Some models have immediate ignition system on cookers. You can easily recognize them via the turning on spark plugs. To operate the system; it is required to press slightly onto the switch marked with its symbol, as turning the switch of the cooker that you want to turn on opposite to clockwise.

In order to obtain the most efficiency from the cookers, pay attention to the sizes of saucepans that you put the on the cookers and the sausepans to have flat bases. Do not use concave and convex based saucepans. Pay attention to use saucepans that have sizes determined in figure. If the dishes that have less than 14cm diameter, use a coffee pot carrier.

Gas Flame Failure Device (FFD) (If Your Product Has This Feature)

Gas flame failure device is used for every flammable gas in order to prevent the gas leakage by the result of turning on the gas taps by the children randomly or dieing down that may occur by the result of overflowing of liquid on upper flammable ones. Turn the switch opposite to clockwise onwards. This situation will ignite automatically one after another. After the turning on, when the switch is hold on pressed location for approximately 3 seconds as pressing forward until the point where the switch reaches, the thermic component senses the cooker’s flame and opes the gas way. At dieing out that may be because of overflowing of liquid and such reasons, the thermic unit senses the loss of heat and cuts off the gas way in a time period less than 60 seconds.

4.2 USE OF OVEN PART - GAS COOKERS

4.2.1 Oven Burner

Ignition of the oven burner can be performed in two ways, depending on the model of your cooker:

Ignition by Spark Button : If your oven is equipped with a spark button, you should press the oven valve and rotate the valve knob to the point where you want to perform the cooking, while also pressing the ignition button. As the valve is equipped with a Flame Failure Device (FFD), please follow the procedures explained under the clause 4.3. Take spark button will automatically create sparks between the spark ignitor and the burner, causing the ignition to occur. As soon as the ignition occurs, the spark button can be released.

4.2.2 Grill Burner and Roasting Skewer

The operation of the Grill burner is not dividedinto temperature grades, it only operates in a single mode to create a constant source of heat. To do this, the valve of the grill burner should be rotated until the designated marker for grill.

Ignition of the grill burner can be performed in 2 ways, simillia r to the oven burner.

Ignition by Spark Button : If your oven is equipped with a spark button, you should press the grill valve and rotate the valve knob to the grill point, while also pressing the ignition button. As the valve is equipped with a Flame Failure Device (FFD), please follow the procedures explained under the clause 4.3. The spark button will automatically create sparks between the spark ignitor and the burner causing the ignition occurs, the spark button can be released.

Manual Ignition : If your oven is not equipped by any of the ignition aids mentioned above, or if there is an electrical blackout where you cannot use these aids, you shoud perform a manual ignition. For a manual ignition, you should press the grill valve and rotate the valve knob to the grill point, while holding a flame source (i.e. a lighter or match,etc) just aside the foremost burner holes blaced on either side of the grill burner. As soon as you see the burner is ignited,you can release the flame source. As the valve is equipped with a Flame Failure Device (FFD), please follow the procedures explained under the clause 4.3. In any case, while the grill burner is operated, the grill protection lid must be placed between the oven panel and the top edge of the oven door. The grill burner should never be operated whitout the grill protection lid, as this will cause damage to the oven due to overheating in the control panel, as well as posing danger to the user and young children who come in contact with the oven.

CAUTION : Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

Roasting Skewer : This function is used to roast chicken or other kind of meat on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place a tray on the 3rd shelf. Place the skewer housing on the tray as appropriate, and place the skewer on the housing, while the tip of the skewer is inserted into the rotor hole. Push therotary skewer button to start the rotor.

While roastig food using the skewer, grill burner must be operated. The obligation of using the grill protection lid also holds for this function.

CAUTION :

* If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device, and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before attempting a further ignition of the burner.

* In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner at least one minute.

For the thermostatic ovens, the numbers that are graphed around the valve correspond to the following temperatures.

60x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	290°C
7	250°C
.	240°C
5	220°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	160°C
MIN.	145°C

50x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	270°C
.	250°C
5	240°C
.	220°C
3	200°C
.	190°C
1	180°C
MIN.	160°C

4.3 Accessories Used in Oven

It is recommended to use the cooking dishes that are determined at the cooking tables depended on the feature of food that will be cooked. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven, that you are able to assure in market, apart from the oven trays and grill wire chicken roasting skewer that are given together with your oven. Pay attention to the information related to the subject that were given by the manufacturer firm.
In case small size dishes are used, place the dish onto the grill wire, as it will completely be on the middle part of the wire. The following information must also be followed for the enameled dishes.
If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in tray because of the high heat that occur during cooking or roasting.
The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glasss tray or dish.
Do not put onto the cold and wet grounds. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray together with product (If your product includes this material). So, the oils that spatter and flow, will not dirty the inside of oven. If you will use the big wire grill; put a trayonto one of the lower shelves for oils not to be collected. Also put some water into it for cleaning easiness. Use 4th and 5th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that youwill grill not to stick to the grill.
As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill protection lid is missing, or if the lid is damaged and cannot be used,request a spare lid from the nearest authorized service.

Part 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1 CLEANING

Be sure that all control switches are off and your apparatus cooled before cleaning your oven. Plug off the apparatus.
Control whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflows around your oven burn, the enameled place may be damaged. Immediately clean the overflew liquids.

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been hemmed in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry and powder cleansers.

Cleaning of Your Oven's Cover

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.

Cleaning of Gas Cookers, Hob Part

Lift up the saucepan carriers, hats and heads of cookers containing gas on upper part of your oven. Wipe and clean the back panel with a soapy cloth. Wash the hats and heads of cookers containing gas and rinse them. Pay attention to detents to pass and settle completely while placing the back panels after drying. Do not clean the back panel with a wire for dirty dishes. It causes the surface be scratched.
The enamel where the saucepan carriers touch to the flame on end parts, may get old and shabby. The end parts of which the enamels get old and shabby do not cause to rust. Using them

5.2 MAINTENANCE

Change of Oven Lamp

At first plug offthe oven and pay attention to oven is cool. Also remove the ampoule after removing the cover in front of lamp. Affix the new ampoule resistant to 3000C to the place of the ampoule that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Replace the lamp protective glass. Your oven will be ready for use after this process.

Other Controls

Periodically control the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend it to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the command switches of cooker and oven, contact to the authorized service.

Part 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTANTİNG TO SERVICE

If the oven does not operate ;

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat ;

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light ;

The electricity must be controlled.
It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally) ;

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ;

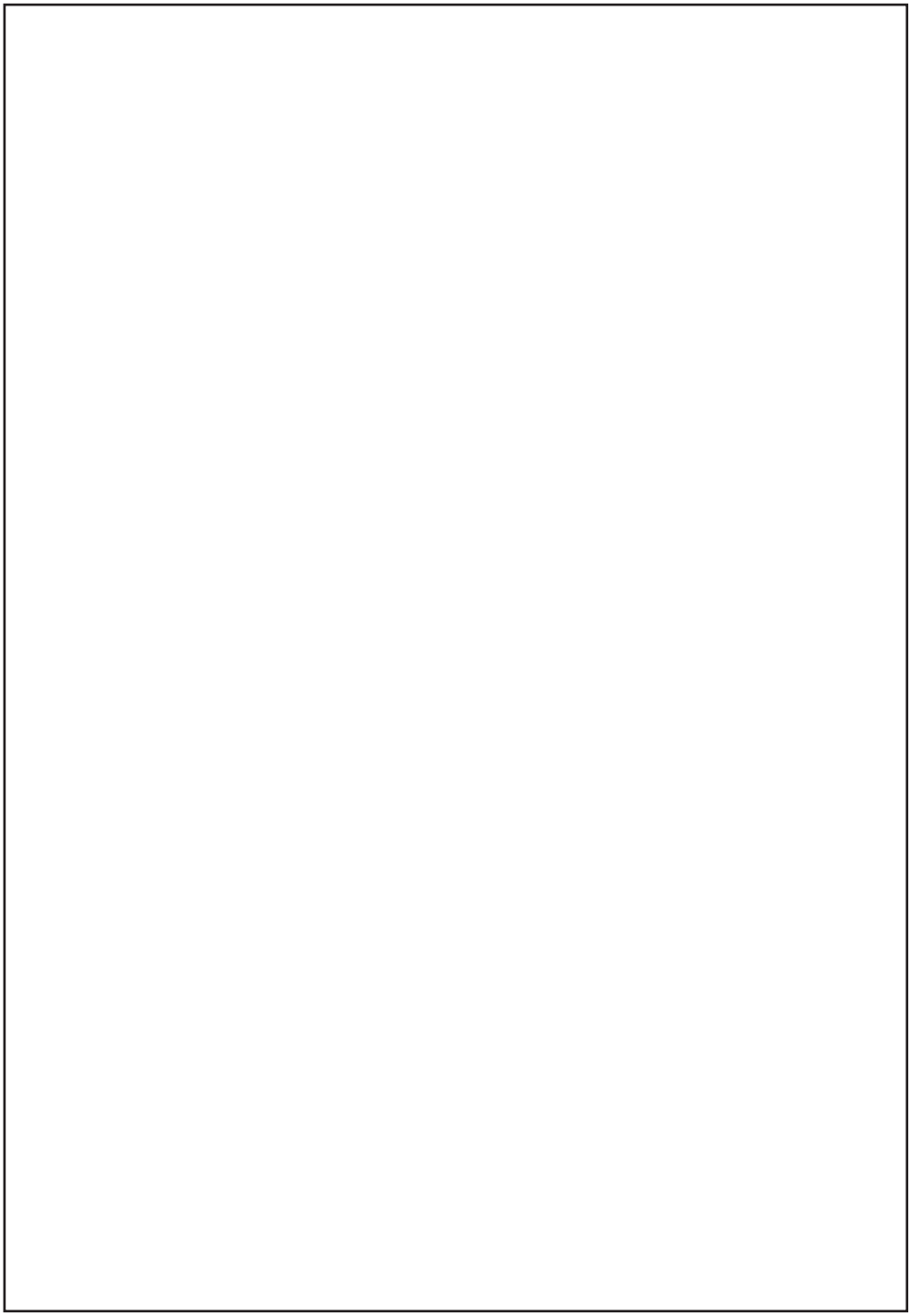
Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.
Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.
Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.
Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the traysi, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.
Also tape the oven'scovers to the side walls.

If it does not have the original case ;

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

Table 4

	LPG			NG	
	G30	**G31**	**G30**	**G20**	**G25**
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
RAPID BURNER					
Injector diam.(%mm)	85	85	75	115	125
Nominal Rating (kw)	3	3	3	3	3
Min. Rating (kw)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consumption in 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consumption in 1h (at 15^0C and 1013mbar press)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
AUXILLARY BURNER					
Injector diam.(%mm)	50	50	43	72	72
Nominal Rating (kw)	1	1	1	1	1
Min. Rating (kw)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consumption in 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consumption in 1h (at 15^0C and 1013mbar press)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
MEDIUM BURNER					
Injector diam.(%mm)	65	65	58	97	94
Nominal Rating (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Min. Rating (kw)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consumption in 1h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consumption in 1h (at 15^0C and 1013mbar press)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
WOK BURNER					
Injector diam.(%mm)	98	98	77	135	148
Nominal Rating (kw)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Min. Rating (kw)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Consumption in 1h	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Consumption in 1h (at 15^0C and 1013mbar press)				361.9 lt/h	420.82 lt/h
OVEN BURNER					
Injector diam.(%mm)	76	76	68	120	120
Nominal Rating (kw)	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
Min. Rating (kw)	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4
Consumption in 1h	203.6 gr/h	200 gr/h	203.6 gr/h		
Consumption in 1h (at 15^0C and 1013mbar press)				266.7 lt/h	310.1 lt/h
GRILL BURNER					
Injector diam.(%mm)	68	68	62	110	110
Nominal Rating (kw)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Min. Rating (kw)	--	--	--	--	--
Consumption in 1h	160 gr/h	157.14 gr/h	160 gr/h		
Consumption in 1h (at 15^0C and 1013mbar press)				209.5 lt/h	243.6 lt/h



Estimado cliente,

Ofrecer productos de calidad más allá de sus expectativas es nuestro objetivo, por lo que le ofrecemos productos fabricados en instalaciones modernas probados con mimo y a consciencia.

Este manual se ha redactado para ayudarle a utilizar el aparato, que se ha fabricado con la tecnología más actual, con seguridad y con la máxima eficiencia energética.

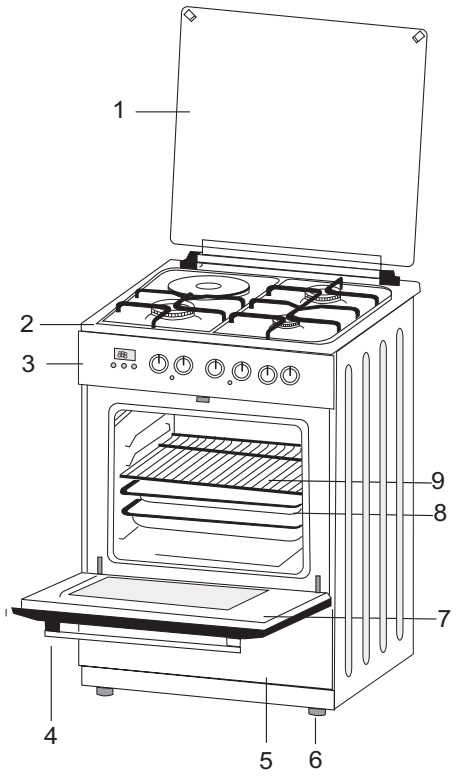
Antes de utilizar este aparato, léase detenidamente esta guía, en la que encontrará la información básica para una instalación, mantenimiento y uso seguro. Póngase en contacto con su servicio de asistencia técnica más cercano para la instalación del producto.

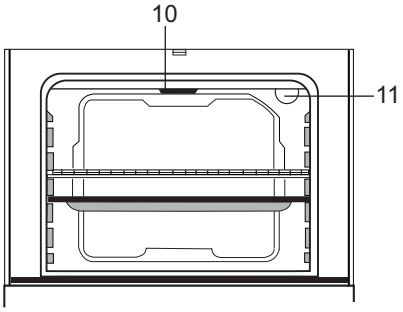
ÍNDICE:

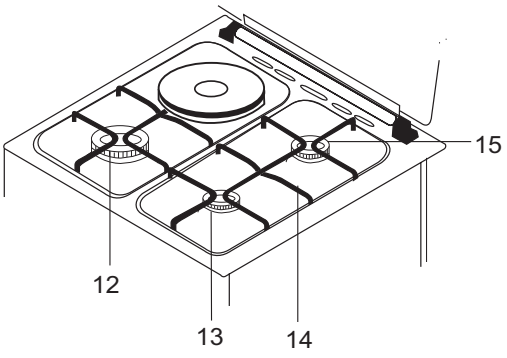
1. Parte: PRESENTACIÓN Y TAMAÑOS DEL PRODUCTO
2. Parte: AVISOS
3. Parte: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA SU USO
3.1 Lugar de instalación del aparato
3.2 Instalación de la cocina
3.3 Ajuste de las patas
3.4. Instalación del tubo de gas y del control de estanqueidad
3.5 Conexión eléctrica y seguridad
3.6 Avisos de seguridad y medidas generales
3.7 Conversiones de gas
4. Parte: USO DEL HORNO
4.1 Uso de los quemadores a gas
4.2 Uso del horno - Cocinas a gas
4.2.1 *Quemador del horno*
4.2.2 *Gratinador y broqueta para asar*
4.3 Accesorios utilizados en el horno
5. Parte: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
5.1 Limpieza
5.2 Mantenimiento
6. Parte: REPARACIONES Y TRANSPORTE
6.1 Requisitos antes de contactar al servicio de asistencia técnica
6.2 Información relacionada con el transporte

APARTADO 1: PRESENTACIÓN Y TAMAÑOS DEL PRODUCTO

1.1 PRESENTACIÓN:







Partes de la cocina:

1- Tapa de la encimera
2- Encimera
3- Panel de mando
4- Asa de la puerta del horno
5- Tapa del cajón
6- Pata de soporte
7- Puerta del horno
8- Placa del horno
9- Rejilla
10- Resistencia gratinador
11- Luz del horno
12- Quemador rápido
13- Quemador auxiliar
14- Hornallas
15- Quemador semi-rápido

MODELL	TAMAÑO (cm)
TG 66	60*60*85 / 60*60*90
TG 56	50*60*85 / 50*60*90

Apartado 2: AVISOS

SIGA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y LÉASE DETENIDAMENTE Y POR COMPLETO EL MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Este aparato se ha diseñado para su uso doméstico, no profesional.
- Tras sacar el aparato del embalaje, asegúrese de que está en perfecto estado. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Dado que los materiales utilizados para el embalaje (nilón, grapas, espuma, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, le recomendamos que los recoja y guarde inmediatamente. La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.
- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica y al suministro de gas, cerciórese de que se adecuan a las características que se indican en el paquete y/o en la placa de especificaciones del aparato.
- Compare las características de la red eléctrica con la información técnica situada en la placa de presentación antes de enchufar el aparato a la corriente.
- Si no va a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, desenchúfelo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- El usuario nunca debe cambiar el tubo de gas. Cuando por algún motivo se haya estropeado, póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica autorizado.
- Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, apague el aparato. Puede hacerlo desenchufándolo de la corriente o apagando el interruptor principal.
- Algunas piezas del aparato pueden mantener el calor durante un periodo prolongado, por lo que le recomendamos que espere a que se enfríen antes de tocar los puntos expuestos directamente al calor.
- No acerque materiales inflamables al aparato durante su funcionamiento. Vaya con cuidado de que los cables de otros aparatos eléctricos que funcionen cerca del aparato no toquen los puntos calientes.
- Cuando el aparato no esté en marcha, asegúrese de que los mandos estén en posición “0”. El uso de aparatos de cocción a gas produce calor y humedad en la habitación en la que se instalen. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga las aperturas de ventilación abiertas o instale un sistema mecánico de ventilación (campana extractora mecánica). El uso intenso y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, el abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, como por ejemplo, aumentar la velocidad de funcionamiento del sistema mecánico de ventilación, si procede.
- Antes de cerrar la tapa, apague todos los quemadores.
- Este manual se ha redactado para más de un modelo. Es posible que su aparato no cuente con alguna de las características descritas en este manual. Durante su lectura del manual de instrucciones, preste atención a las expresiones que contengan figuras.
- Cuando el gratinador esté en marcha es posible que las piezas estén calientes. Mantenga a los niños alejados.
- Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

Apartado 3: INSTALACIÓN Y PREPARATIVOS PARA SU USO

Esta cocina, moderna, práctica y funcional, fabricada con materiales y piezas de la máxima calidad, satisfará sus necesidades, sean cuales sean. Para no tener ningún problema en el futuro y sacar el máximo partido al aparato, debe leerse detenidamente este manual. La información del siguiente apartado hace referencia a las normas para una correcta instalación y mantenimiento. Debe leerlo, especialmente, el técnico que vaya a instalar la cocina.

3.1 LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

La cocina debe instalarse y utilizarse en un lugar en el que haya una ventilación constante. Durante su funcionamiento, el aparato necesita 2 m^3/h aire por kW de entrada. Debe haber un flujo natural de aire suficiente para que el gas pueda usarse en el ambiente. El flujo de aire constante debe entrar directamente a través de los agujeros de ventilación que se abrirán en las paredes y en dirección al exterior.

Figura 1

Figura 2

Para que el paso del aire sea el correcto, estas aperturas de aire debe tener una sección transversal de 100 cm^2 (puede abrir una o más aperturas). (Figuras 1 y 2) Esta apertura (o aperturas) deben practicarse en el interior y en el exterior de modo que no puedan taponarse nunca y preferiblemente deben situarse en la parte inferior y en la parte superior de la zona en la que se acumulen los humos de los gases quemados que deban evacuarse. Si estima que es imposible abrir estas aperturas de ventilación en el lugar en el que está instalado el aparato, también puede proporcionarle el aire necesario a través de la habitación contigua, con la condición de que no sea un dormitorio o un lugar peligroso. Esta habitación también debe estar ventilada tal como es necesario.

Evacuar los gases quemados del ambiente

Los aparatos de cocina que funcionan con gas expulsan los desechos del gas quemado directamente al exterior o a través de extractores de humos conectados al tubo de ventilación. Si estima que es imposible instalar un extractor de humos, deberá instalar un ventilador eléctrico en la ventana o en la pared en dirección hacia el exterior. Este ventilador eléctrico debe ser capaz de renovar el aire de una cocina de 3 a 5 veces de su volumen de aire por hora (Figura 3 y 4).

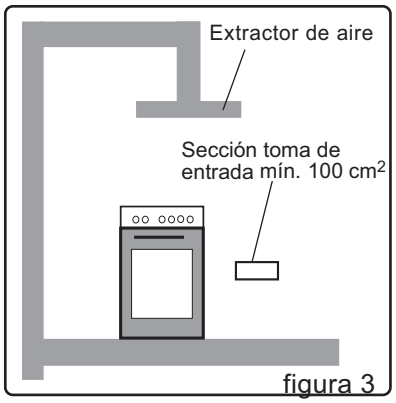


figura 3

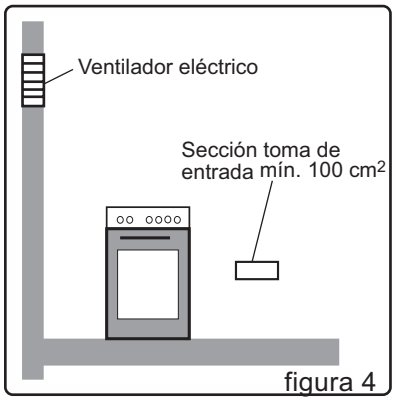


figura 4

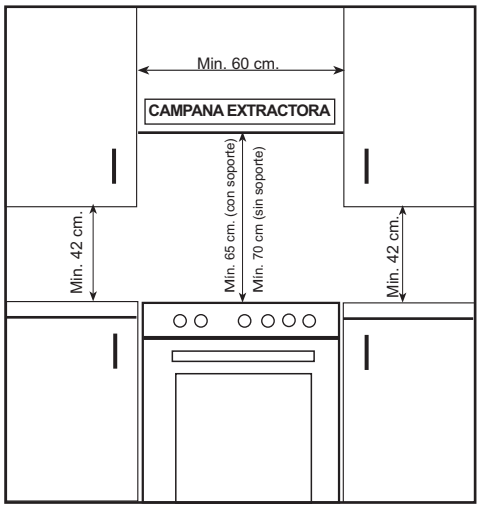


figura 5

3.2 INSTALACIÓN DE LA COCINA

Para instalar su cocina, debe tener en cuenta algunos factores determinantes. Le recomendamos que preste atención a ellos durante la instalación de la cocina. Tome en consideración las sugerencias que se detallan a continuación para poder evitar problemas y/o situaciones peligrosas en un futuro. Puede situar la cocina cerca de otros muebles, siempre y cuando en la zona en la que instale la cocina, la altura de ese mueble no supere la altura de la encimera. Para la elección del lugar de instalación de la cocina, vaya con cuidado de no situarla cerca del refrigerador ni en lugares en los que se encuentren materiales inflamables como una cortina, un mantel resistente al agua, etc. que puedan prender rápidamente.

Debe dejar un espacio libre de 2 cm como mínimo entre la parte trasera de la cocina y la pared para facilitar la circulación del aire.

Los muebles que se encuentren cerca de la cocina deben poder resistir temperaturas ambientales superiores a los 50 ºC.

Si el mueble de cocina es más alto que la encimera, debe dejar un espacio mínimo de 11 cm alrededor de la cocina.

A continuación se muestran las alturas mínimas entre la encimera de la cocina y los muebles de cocina y la campana extractora y el ventilador a la cocina. Por lo tanto, el extractor de humos debe encontrarse a un mínimo de 650 mm de las hornallas (Figura 5).

Si no hay hornallas, la altura no puede ser inferior a los 700 mm.

3.3 AJUSTE DE LAS PATAS

La cocina se apoya sobre 4 patas regulables. Antes de instalar la cocina en su nuevo lugar, deberá ajustar las patas para que esté nivelada. Puede realizar este ajuste girando las patas en el sentido de las agujas del reloj. Con las patas puede subir la cocina hasta 15 mm. Si regula mal las patas, no debe mover el aparato arrastrándolo; de no ser así, deberá instalar algún soporte adicional.

3.4 MONTAJE DEL TUBO DE GAS Y DEL CONTROL DE ESTANQUEIDAD

El suministro de gas que necesita el aparato debe conectarse de acuerdo con la normativa vigente. El tipo de gas del aparato debe determinarlo el tipo de gas indicado en la parte trasera del aparato. Puede encontrar información relacionada con el tipo de gas adecuado y los inyectores de gas idóneos en la tabla de características técnicas. Para conseguir la mayor eficacia y para garantizar el mínimo consumo, tenga en cuenta que la presión de entrada de gas debe ser la adecuada para los valores indicados en las características técnicas. Si la presión del gas que utiliza es distinta de la de los valores indicados o ésta es inestable, deberá colocar un regulador de presión a la entrada del tubo. Para poder realizar estos ajustes es indispensable que se ponga en contacto con un servicio de asistencia técnica autorizado.

Para conectar gas butano o propano, debe utilizar el tubo de plástico que se fija a la entrada de gas del aparato con una abrazadera. Conecte el aparato a la fuente de gas con un tubo lo más corto y estanco posible. La longitud máxima permitida para el tubo es de 1,5 m. Para su seguridad, le recomendamos que cambie el tubo de gas una (1) vez al año.

Cuestiones que se deben tener en cuenta en el momento de conectar el tubo.

El tubo no puede entrar en contacto con ninguna superficie con temperaturas superiores a 50 ºC. La longitud del tubo no debe superar los 1,5 m.

No debe ni rasgar, tensar ni doblar el tubo.

El tubo no debe entrar en contacto con perfiles pronunciados, con objetos móviles ni debe ser defectuoso. Antes de instalarlo, debe comprobar a conciencia el tubo y cerciorarse de que no tenga ningún defecto de fabricación.

Con el gas abierto, debe aplicar una solución jabonosa a las piezas de conexión y al tubo antes de realizar las conexiones de gas definitivas. Nunca utilice un mechero, cerillas, etc. para comprobar las fugas.

Las abrazaderas del tubo no deben estar oxidadas.

No debe superar la fecha de caducidad en más de 5 años.

Con un extremo del tubo en el detector, y el otro extremo al adaptador de la entrada de gas a la cocina fuertemente conectado, apriételo con fuerza con una abrazadera de acero y un destornillador. Si no realiza ninguna conexión con el tubo que limite las condiciones de lo que se acaba de explicar, también puede utilizar un tubo de metal flexible. Para conectar correctamente el tubo siguiendo la normativa vigente y estas instrucciones, debe ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado para que realice esta tarea.

La cocina viene preparada para funcionar con gas natural. Si debe funcionar con gas LPG (propano líquido, butano o mezcla), póngase en contacto con el distribuidor autorizado más cercano. Si conecta la cocina a gas LPG, a la entrada de gas del aparato un técnico (Figura) debe conectar un tubo de conexión adecuado tal y como se describe en la Figura. Para evitar cualquier daño, el tubo flexible no debe tocar los lugares afilados.

ATENCIÓN!
No utilice ningún encendedor ni cerilla para comprobar las fugas de gas.

3.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

Para conectar la cocina a la corriente eléctrica, siga las instrucciones siguientes.

Debe conectar el cable de toma de tierra al terminal. Para la conexión del cable asegúrese de conectar el cable con aislamiento a la fuente de alimentación. Si en el lugar en el que va a instalar el aparato no cuenta con ninguna toma de corriente con toma de tierra adecuada a la normativa vigente, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. La toma de corriente con toma de tierra debe estar cerca del aparato. No utilice ningún cable alargador.

El cable de alimentación no debe tocar la superficie caliente del aparato.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica cualificado. El cable de alimentación sólo puede sustituirlo el servicio de asistencia técnica autorizado.

Una conexión eléctrica incorrecta puede averiar el aparato. Esta avería no está cubierta por la garantía.

El aparato está preparado para funcionar a una tensión eléctrica de 220-240 V. Si la red eléctrica es distinta de los valores indicados, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes del aparato. El cable de alimentación no debe tocar la parte trasera del aparato. De ser así, el cable eléctrico del aparato podría dañarse. En caso de que esto sucediera, podría provocarse un cortocircuito.
El fabricante declara que no mantiene ninguna responsabilidad contra todo tipo de daño y perjuicio provocado por el mal uso de las normas de seguridad siguientes.

3.6 AVISOS DE SEGURIDAD Y MEDIDAS GENERALES

Esta aparato se ha fabricado de acuerdo con las instrucciones de seguridad indicadas y relacionadas con el aparato eléctrico. Los trabajos de mantenimiento y reparación sólo debe realizarlos un técnico de mantenimiento autorizado que haya recibido formación por parte de la empresa fabricante. Si realiza los trabajos de instalación y reparación omitiendo las instrucciones siguientes puede ponerse en peligro.
Cuando el aparato está en marcha, la superficie exterior está caliente. La superficie interior de la cocina, los componentes que garantizan que el calor y el vapor salen al exterior también están calientes. A pesar de que haya apagado el aparato, estas piezas mantienen el calor durante un rato. No toque ninguna de estas superficies. Mantenga alejados a los niños.
Cuando esté cocinando con sólidos o aceites líquidos no deje el aparato sin vigilancia. En situaciones de calor extremo pueden producirse llamas. Nunca vierta agua sobre las llamas producidas por aceite. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas que se han provocado en esta situación y apague el fuego.
Para poder cocinar en la cocina debe ajustar correctamente los mandos de control del horno y de temperatura; de no ser así, el horno no funciona.
Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertas, no introduzca nada en su interior. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.
No introduzca objetos pesados ni inflamables como nilón, bolsas de plástico, papel, ropa, etc. en el interior del cajón inferior.
Cuando no vaya a usar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, desenchúfelo de la red eléctrica y cierre la llave de paso del gas.
Proteja el aparato de las inclemencias meteorológicas. No deje el aparato expuesto a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

3.7 CONVERSIONES DE GAS

Atención: Este proceso sólo puede llevarlo a cabo personal de asistencia técnica autorizado.

Cambiar los inyectores:

Los quemadores de gas se adaptan a distintos tipos de gas sustituyendo los correspondientes inyectores por los del gas que utilice.

Para ello, siga los pasos siguientes. Cierre el paso del gas y de la corriente eléctrica.
Extraiga la tapa y el adaptador. Desenrosque los inyectores.
Sustituya los inyectores por los nuevos, adecuados al tipo de gas que va a usar de acuerdo con la tabla informativa.

Cambiar los inyectores de la cocina y del gratinador a gas:

Para cambiar los inyectores de la cocina y del gratinador, siga los pasos siguientes: Extraiga los quemadores de gas de la cocina y del horno desenroscando los tornillos situados en la parte superior del quemador.
Extraiga los quemadores actuales situados en el interior del soporte para inyectores y sustitúyalos por los nuevos suministrados en el recambio.

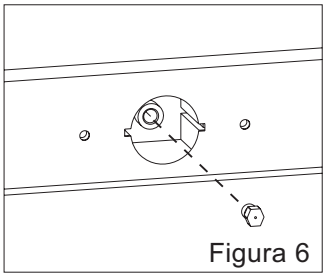
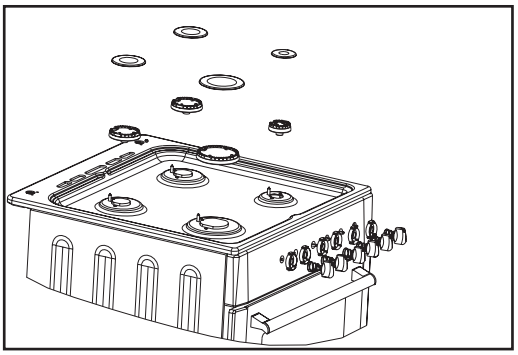
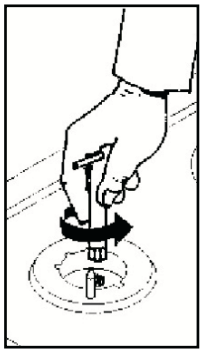
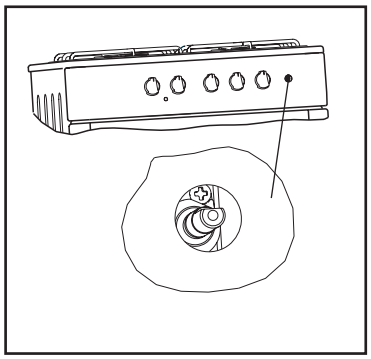


Figura 6







Ajustar la altura de la llama:

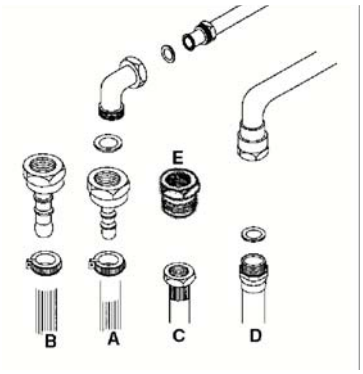
Para reducir la altura de la llama al cambiar de gas LPG a gas natural, deberá abrir la tuerca de paso. Al cambiar de gas natural a gas LPG, deberá apretar la misma tuerca. Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la corriente eléctrica y que la llave de paso de gas está abierta.

Encienda los quemadores y póngalos al mínimo.
Extraiga los mandos, puesto que sólo puede acceder a los tornillos con los mandos extraídos. Con la ayuda de un pequeño destornillador, apriete o afloje la llave de paso 90^0, lo que hace que la llama del quemador permanezca al mínimo (Figura 6).

Cuando la llama tenga una altura mínima de 4mm, el gas está distribuido correctamente. Asegúrese de que la llama no se apague al pasar de la posición máxima a la posición mínima.

Cambiar la toma de entrada de gas:

El tubo de entrada de gas, que cumple la normativa que se muestra en la imagen “A” en materia de tubos de gas, debe estar visible en toda sus longitud y debe estar situado con gran esmero para evitar cualquier contacto con piezas que puedan calentarse.
Deberá asegurar el tubo con una chapa.
Le recomendamos que sitúe una unión entre el codo el tubo y el tubo de suministro de gas. En España, Italia, Portugal, Luxemburgo, Grecia y Alemania se autoriza el uso de tubos de gas de seguridad media, tal como se ilustra en la figura “B”. Para estos países, la forma del tubo de conexión medio debe cumplir la normativa vigente en ese país. En Dinamarca, Países Bajos, Francia, Argelia, Irlanda, deberá utilizar la conexión "E" y los tubos flexibles que se ilustran en la conexión "C" o los tubos rígidos. Este tipo de conexión también puede usarse en Francia, Argelia, España, Italia, Portugal, Grecia y Luxemburgo. En el Reino Unido, la conexión de gas que debe utilizarse es la que se ilustra en la figura “D”. En todos los casos, el tubo de suministro de gas nunca puede pasar por detrás de una cocina y nunca puede estar en contacto con elementos combustibles. La distancia mínima entre el aparato y los elementos combustibles es de 20 mm.
Después de realizar la conexión, debe probar su funcionamiento. Esta prueba puede realizarse aplicando una solución jabonosa a la conexión. No debería aparecer ninguna pompa. Si se producen pompas, compruebe la conexión y vuelva a hacerla si es necesario.



Apartado 4: USO DEL HORNO

4.1 USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Léase detenidamente las instrucciones con imágenes para comprender el funcionamiento de este aparato y para poder sacarle el máximo partido.Las indicaciones en los mandos de control muestran los quemadores que están en marcha. Utilice un encendedor eléctrico o una cerilla para encender cualquier cocina de gas. Pulse el mando y sitúelo en posición máxima en dirección contraria de las agujas del reloj. Cada quemador puede funcionar a potencia máxima, mínima, media y los valores entre éstas. Estas posiciones se muestran con la indicación de máxima y mínima, además de la posición “0”. Puede ajustar el mando a la posición deseada girándolo desde la posición de apagado en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición indicada. Para apagar el fuego, deberá girar el mando en sentido de las agujas del reloj hasta que se apague (se apagará cuando se encuentre en la posición “0”).

Sistema de encendido automático en quemadores

Algunos modelos incorporan sistemas de encendido automático en los quemadores. Puede reconocerlos fácilmente mediante las chispas. Para poner en marcha el sistema, deberá pulsar suavemente el botón con el símbolo adecuado girando, a la vez, el mando del quemador que desee encender en sentido contrario de las agujas del reloj.
Para poder sacar el máximo rendimiento de los quemadores, debe tener en cuenta el tamaño de las ollas que ponga encima y que éstas tengan superficies planas. No utilice ollas con superficies cóncavas o convexas. Utilice ollas que tengan un tamaño determinado en la figura. Si el sistema tiene menos de 14 cm de diámetro, utilice una rejilla para cafetera.

Detector de errores en llamas de gas (FFD) (si el aparato está equipado con esta función)

El detector de llamas de gas se utiliza en todos los gases inflamables para evitar que fugas de gas provocadas por el encendido involuntario por parte de niños o por el apagado del fuego que puede provocar el líquido que se derrame sobre las llamas. Tire del mando hacia usted y gírelo en sentido contrario de las agujas del reloj. Con ello encenderá todos los quemadores uno tras otro. Después de que se hayan encendido, cuando pulsa el mando se mantiene pulsado durante aproximadamente 3 segundos hasta el punto máximo, el componente térmico detecta la llama del quemador y abre el paso del gas. En caso de que se apague la llama por culpa de que se haya derramado un líquido o similar, la unidad térmica detecta la pérdida de calor y cierra el paso de gas en menos de 60 segundos.

4.2 USO DEL HORNO – COCINAS DE GAS

4.2.1 Quemador del horno

Para encender el horno, puede utilizar dos métodos distintos, dependiendo del modelo de su cocina:

Encendido con el botón de chispa: Si su cocina está equipada con un botón de chispa, deberá pulsar la válvula del horno y girar el mando del horno hasta el punto en el que quiera realizar la cocción y pulsar el botón de encendido al mismo tiempo. Dado que la válvula está equipada con un sistema de detección de fallo de llama (FFD), siga las instrucciones del apartado 4.3. El botón de ignición creará automáticamente una serie de chispas entre el dispositivo de encendido de chispa y el quemador, lo que provocará que se encienda. Cuando se encienda, ya podrá soltar el botón de chispa.

4.2.2 Gratinador y broqueta para asar

El funcionamiento del gratinador no está dividido en grados de temperatura, funciona sólo a una temperatura para crear una fuente constante de calor. Para ello, debe girar la válvula del gratinador hasta el marcador indicado para gratinar.

De modo similar al quemador del horno, puede encender el gratinador de dos formas distintas:

Encendido con el botón de chispa: Si la cocina está equipada con un botón de chispa, deberá pulsar la válvula del gratinador y girar el mando hasta el punto de gratinador pulsando, al mismo tiempo, el botón de encendido. Dado que la válvula está equipada con un sistema de detección de fallo de llama, siga las instrucciones del apartado 4.3. El botón de ignición creará automáticamente una serie de chispas entre el dispositivo de encendido de chispa y el quemador, lo que provocará que se encienda y podrá dejar el botón.

Encendido manual: Si el horno no está equipado con ninguno de los sistemas de ayuda mencionados anteriormente, o si hubiere un apagón eléctrico en el que no pueda utilizar estas ayudas, deberá realizar un encendido manual. Para un encendido manual, debe pulsar la válvula del gratinador y girar el mando de la válvula hasta el punto de gratinador sosteniendo una fuente de llama (es decir, un mechero o una cerilla) junto al agujero superior del quemador situado a ambos lados del quemador del gratinador. Cuando el quemador se encienda, ya puede soltar la fuente de llama. Dado que la válvula está equipada con un sistema de detección de fallo de llama (FFD), siga las instrucciones del apartado 4.3. En cualquier caso, cuando el gratinador esté en marcha, la tapa de protección del gratinador debe colocarse entre el panel del horno y la parte superior de la tapa del horno. El gratinador nunca debe funcionar sin la tapa de protección, puesto que podría provocar daños a la cocina por un sobrecalentamiento en el panel de control, al igual que puede poner en peligro a los niños que toquen la cocina.

ATENCIÓN: Cuando el gratinador esté en marcha es posible que las piezas estén calientes.

Mantenga a los niños alejados. Broqueta para asar: Esta función se utiliza para asar pollo u otro tipo de carne con una broqueta. Para usar esta función, introduzca la broqueta en el interior de la carne pinchándola. Fije bien la carne en su lugar mediante las dos pinzas situadas en la broqueta. Sitúe una bandeja en el tercer estante. Sitúe la carcasa de la broqueta en la bandeja en la posición adecuada y sitúe la broqueta en la carcasa con la punta de la broqueta en el interior del agujero giratorio. Pulse el botón de rotación de la broqueta para iniciar la rotación. Cuando esté asando comida con la broqueta, el gratinador debe estar en marcha. Para esta función también debe colocar la tapa de protección del gratinador.

ATENCIÓN:
* Si el gratinador no se ha puesto en marcha en menos de 15 segundos, detenga el aparato y abra la puerta del compartimento y/o espere un mínimo de un minuto antes de tratar de encender de nuevo el quemador.
* En el caso de que se apaguen accidentalmente las llamas del quemador, apague el quemador y no trate de encenderlo de nuevo hasta transcurrido un minuto.

4.3 Accesorios utilizados en el horno

Le recomendamos que utilice los platos para cocción que se indican en las tablas de cocción según el tipo de comida que va a cocinar. También puede utilizar platos de vidrio, moldes para pasteles, bandejas especiales para el horno indicadas para este uso y que puede encontrar en el mercado, además de las placas de horno, la rejilla y la broqueta para asar pollos suministradas con la cocina. Siga detenidamente las instrucciones determinadas por el fabricante del complemento. En el caso de que utilice platos pequeños, sitúe el plato en la rejilla, justo en el centro. Para los platos esmaltados debe seguir la información siguiente.
Si el alimento que va a cocinar no alcanza el tamaño de la bandeja por completo, si ha sacado el alimento del congelador o la bandeja se utiliza para recoger los jugos de los alimentos que emanan durante la cocción, debe tener en cuenta que debe introducir la bandeja debido a la alta concentración que se genera durante la cocción o el gratinado.
La placa de horno regresará a su forma habitual cuando se haya enfriado después de la cocción. Es un efecto físico normal que sucede durante la transferencia de calor.
No deje la bandeja o la placa en un ambiente frío justo después de cocinar en una bandeja de vidrio o en un plato.
No deje la placa sobre suelos fríos o húmedos. Sitúela sobre un paño seco o un salvamanteles para garantizar que se enfría lentamente. De no ser así, la bandeja de vidrio o el plato podrían romperse.
Si va a utilizar el gratinador, le recomendamos que utilice la bandeja suministrada junto a la rejilla del horno (si la cocina lo incluye). De este modo, los jugos y el aceite que emane el alimento no ensuciarán el interior del horno. Si va a utilizar la rejilla del horno para gratinar, sitúe una placa de horno en un estante inferior para recuperar el jugo. Le recomendamos que introduzca cierta cantidad de agua en esta placa para facilitar su limpieza. Utilice el 4º o 5º estante para gratinar para que el aceite de los ingredientes que vaya a cocinar no salpiquen el gratinador.
Tal como se ha explicado en los apartados correspondientes, nunca trate de utilizar un gratinador a gas sin la tapa de protección del quemador. Si el horno cuenta con un gratinador con quemador de gas, pero no dispone de la tapa de protección o si ésta está dañada y no puede usarse, deberá solicitar una tapa de repuesto en el servicio de asistencia técnica más cercano.

Apartado 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

5.1 LIMPIEZA

Antes de proceder a limpiar la cocina, asegúrese de que todos los mandos están en posición apagada y que el aparato se haya enfriado. Desenchúfelo de la corriente.
Antes de utilizar un producto de limpieza en su cocina asegúrese de que es el producto adecuado y recomendado por el fabricante. Dado que puede dañar la superficie, no utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, lana de hilo gruesa o herramientas contundentes. En el caso de que el líquido vertido se queme alrededor de los quemadores, la zona esmaltada podría resultar dañada. Limpie inmediatamente los líquidos vertidos.

Limpieza del interior del horno

Antes de empezar a limpiarlo, asegúrese de que está desenchufado de la corriente

La mejor manera para limpiar la superficie esmaltada del interior del horno es en caliente. Limpie el horno con un paño suave impregnado con una solución jabonosa tras cada uso. Después, pase un paño húmedo una vez más y, finalmente, séquelo. Es posible que a menudo tenga que utilizar un producto de limpieza líquido para completar la limpieza. No limpie el horno con limpiadores en polvo y en seco.

Limpieza de la puerta del horno

Para poder limpiar la parte interior y exterior de la puerta del horno, utilice un limpiacristales. Enjuáguela y séquela con un paño seco.

Limpieza de los quemadores de gas

Levante las hornallas, las tapas y los cabezales de los quemadores de gas de la parte superior de la cocina. Limpie la parte trasera con un paño impregnado con jabón. Limpie las tapas y los cabezales de los quemadores y enjuáguelos. Después de secar la parte trasera, asegúrese de volver a colocarlos correctamente. No limpie el panel trasero con un estropajo para lavavajillas. Podría rayar la superficie.
La parte esmaltada sobre la que se apoyan las hornallas y toca la llama podría gastarse con el paso del tiempo. Evite que la superficie que se haya gastado se oxide.

5.2 MANTENIMIENTO

Cambiar la bombilla del horno

Apague primero el horno y asegúrese de que el horno está frío. Extraiga primero el protector de la bombilla y, a continuación, la bombilla. Introduzca la nueva bombilla, resistente a 300 ºC, en el lugar de la bombilla que acaba de extraer (bombilla de 230 V, 25 W, tipo E14). Coloque, de nuevo, el protector. Tras realizar esta operación, el horno estará listo para usarse.

Otros puntos de control

Compruebe periódicamente el tubo de conexión del gas. Aunque sólo note un pequeño defecto, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para que lo sustituya. Le recomendamos que lo cambie una vez al año. Si nota cualquier defecto durante el funcionamiento de la cocina, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

Apartado 6: REPARACIONES Y TRANSPORTE

6.1 REQUISITOS ANTES DE CONTACTAR AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si el horno no funciona:

Puede ocurrir que la cocina esté apagada o que se haya producido un apagón. En los modelos que dispongan de reloj, no podrá ajustarlo.

Si el horno no calienta:

Puede suceder que no haya regulado correctamente el mando de control del horno.

Si la bombilla del interior no se enciende:

Debe comprobar que hay suministro eléctrico.
También debe comprobar que la bombilla no esté fundida. Si está fundida, puede cambiarla siguiendo las instrucciones detalladas anteriormente.

Si la parte superior no cocina correctamente:

Compruebe que la situación de los armarios, el tiempo de cocción y los valores de cocción se encuentren dentro de lo dispuesto en el manual.

Si ha probado las soluciones anteriores y no ha podido solucionar el problema, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

6.2 INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL TRANSPORTE

Si debe transportar la cocina:

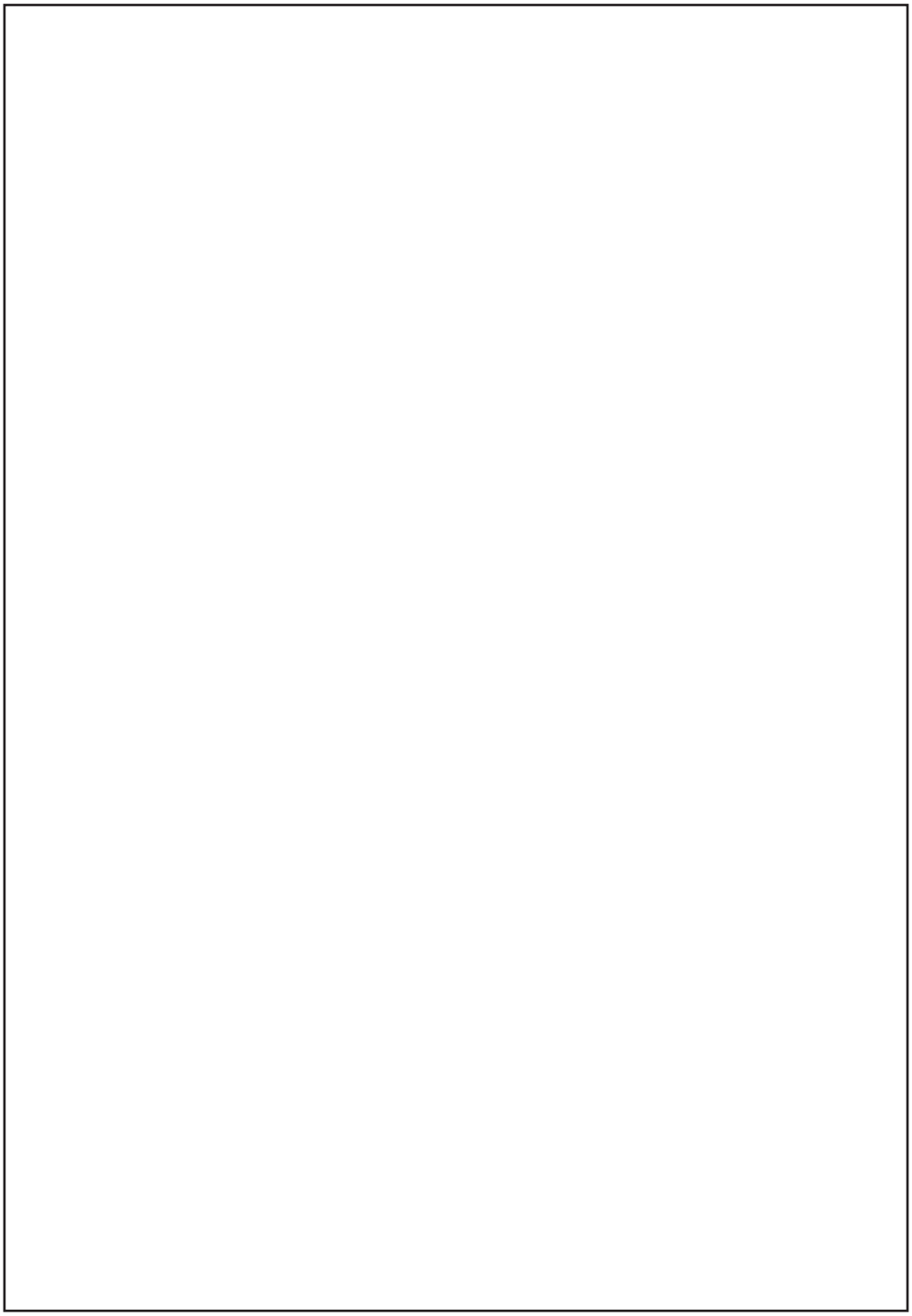
Le recomendamos que guarde el embalaje original para utilizarlo cuando deba transportar la cocina.
Siga las indicaciones en materia de transporte que aparecen en la caja.
Fije con cinta la parte superior de la cocina, las tapas, los cabezales y las hornallas a la encimera. Sitúe un papel entre la tapa superior y la encimera, cubra la tapa y fíjela con cinta a las superficies laterales de la cocina.
Fije con cinta un cartón o papel en la parte delantera del interior de la puerta de vidrio para evitar que las placas del horno y la rejilla golpeen la puerta y la dañen durante el transporte. También debe cubrir los laterales de la cocina.

Si no tiene el embalaje original:

Tome las medidas necesarias para cubrir las superficies exteriores (superficies de vidrio y las superficies pintadas) susceptibles a recibir golpes.

Tabla 4

	Gas LPG			Gas natural	
	G30	**G31**	**G30**	**G20**	**G25**
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
QUEMADOR RÁPIDO					
Diám. inyector (% mm)	85	85	75	115	125
Valor nominal (kw)	3	3	3	3	3
Valor mín. (kw)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consumo en 1 h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
QUEMADOR AUXILIAR					
Diám. inyector (% mm)	50	50	43	72	72
Valor nominal (kw)	1	1	1	1	1
Valor mín. (kw)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consumo en 1 h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
QUEMADOR MEDIANO					
Diám. inyector (% mm)	65	65	58	97	94
Valor nominal (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Valor mín. (kw)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consumo en 1 h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
QUEMADOR PARA WOK					
Diám. inyector (% mm)	98	98	77	135	148
Valor nominal (kw)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Valor mín. (kw)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Consumo en 1 h	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				361.9 lt/h	420.82 lt/h
QUEMADOR DEL HORNO					
Diám. inyector (% mm)	76	76	68	120	120
Valor nominal (kw)	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
Valor mín. (kw)	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4
Consumo en 1 h	203.6 gr/h	200 gr/h	203.6 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				266.7 lt/h	310.1 lt/h
QUEMADOR DEL GRATINADOR					
Diám. inyector (% mm)	68	68	62	110	110
Valor nominal (kw)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Valor mín. (kw)	--	--	--	--	--
Consumo en 1 h	160 gr/h	157.14 gr/h	160 gr/h		
Consumo en 1 h (a 15 ºC y 1.013 mbar pres.)				209.5 lt/h	243.6 lt/h



Sehr geehrte Kunden,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bietet Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

Dieses Handbuch wurde erstellt, um Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts, das nach neuesten Technologien hergestellt wurde, zu helfen und Ihnen zu zeigen, wie Sie das Gerät möglichst vorteilhaft einsetzen.

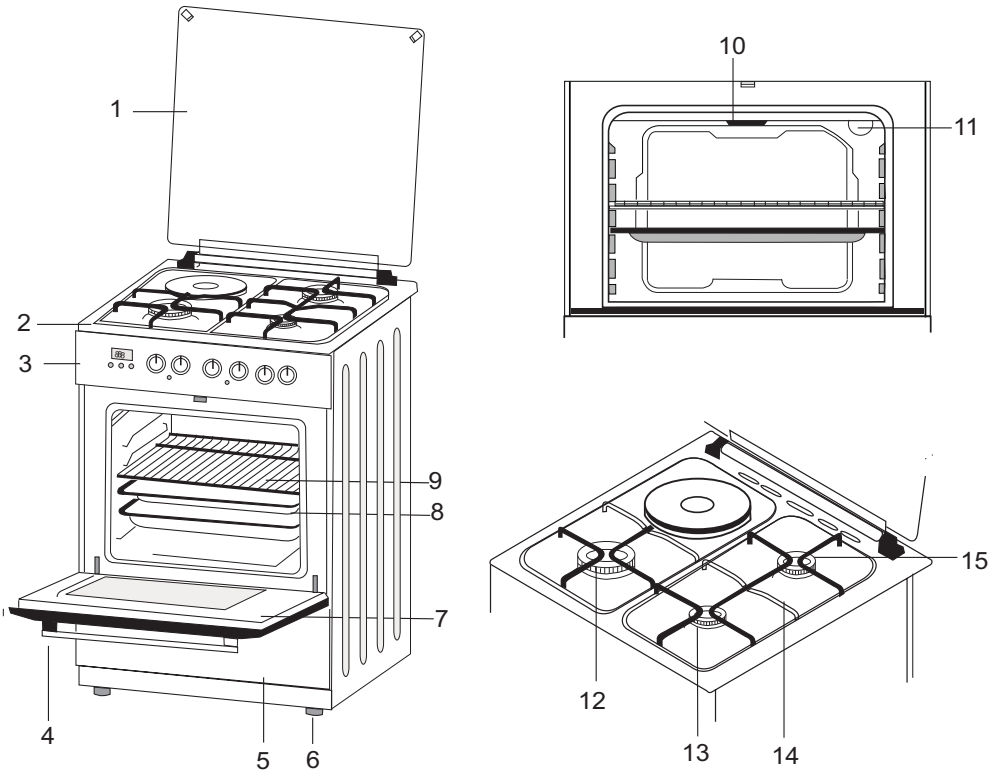
Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden darin grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zu Wartung und Verwendung. Wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Vertragskundendienst für die Montage Ihres Produkts.

INHALT:

TEIL 1: VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN
TEIL 2: WARNHINWEISE
TEIL 3: INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG
3.1 Aufstellungsort
3.2 Einbau des Herds
3.3 Einstellung der Standfüsse
3.4. Montage der Gasleitung und Dichtheitskontrolle
3.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise
3.6 Allgemeine Warnhinweise und Sicherheitsvorkehrungen
3.7 Umstellung auf andere Gastypen
TEIL 4: VERWENDUNG IHRES HERDS
4.1 Verwendung der Gaskochplatten
4.2 Verwendung der Gasbrenner im Backrohr
4.2.1 Gasbrenner im Backrohr
4.2.2 Griller und Bratspieß
4.3 Verwendetes Zubehör
TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG
5.1 Reinigung
5.2 Wartung
TEIL 6: WARTUNG UND TRANSPORT
6.1 Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:
6.2 Informationen zum Transport

TEIL 1: VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN

1.1 DAS PRODUKT:



Teileliste:

1 - Abdeckung Kochfeld
2 - Abdeckung
3 - Bedienfeld
4 - Klappengriff
5 - Auszug
6 - Standfuß
7 - Klappe
8 - Backblech
9 - Bratrost:
10 - Grill-Bratrost
11 - Beleuchtung
12 - Schnellkochplatte
13 - Zusatzkochplatte
14 - Kochgitter
15 - Halbschnellkochplatte

MODELL	GRÖSSE (cm)
TG 66	60*60*85 / 60*60*90
TG 56	50*60*85 / 50*60*90

TEIL 2: WARNHINWEISE

TREFFEN SIE ALLE NOTWENDIGEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOLLSTÄNDIG DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT VERWENDEN!

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den nicht kommerziellen Gebrauch in Privathaushalten entwickelt.
- Untersuchen Sie das Gerät nach dem Auspacken genau auf eventuelle Beschädigungen. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.
- Bevor Sie das Gerät an das Strom- und Gasnetz anschließen, sollten Sie genau überprüfen, ob die Angaben auf der Verpackung oder dem Typenschild des Geräts mit den Nennwerten des Netzes übereinstimmen.
- Vergleichen Sie die Nennwerte Ihres Stromversorgers mit den technischen Daten auf dem Typenschild, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch das Gaszufuhrventil ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Netzkabel darf niemals vom Benutzer selbst ausgetauscht werden. Wenn es aus irgendeinem Grund beschädigt ist, sollten Sie den autorisierten Wartungsdienst kontaktieren.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Dazu können Sie entweder das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.
- Einige Teile des Geräts können lange Zeit heiß bleiben. Bevor Sie irgendwelche Teile, die direkt der Hitze ausgesetzt sind, berühren, müssen Sie daher unbedingt warten, bis diese vollständig abgekühlt sind.
- Halten Sie leicht entzündliche Substanzen vom Herd fern, wenn er in Betrieb ist. Geben Sie acht, dass die Kabel anderer Geräte, die Sie in der Nähe des Ofens betreiben, nicht mit heißen Stellen in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass alle Schalter auf 0 stehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Die Verwendung eines Gasherds zum Kochen führt zur Entstehung von Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem der Herd installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche belüftet wird. Lassen Sie natürliche Belüftungsöffnungen geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Belüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube). Längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen.
- Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine effektivere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Belüftungseinrichtung vorhanden ist.
- Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe zusammen verfasst. Einige Funktionen, die in diesem Handbuch erklärt werden, sind daher bei Ihrem Modell eventuell nicht vorhanden. Achten Sie auf die Abbildungen, während Sie dieses Handbuch lesen.
- Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn der Griller in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

TEIL 3: INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Dieser moderne, zweckmäßige und praktische Herd wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien gefertigt und wird all Ihren Ansprüchen gerecht werden. Sie müssen dieses Handbuch gründlich durchlesen, um Probleme zu vermeiden und gute Ergebnisse zu erzielen. Die folgenden Informationen enthalten die Anforderungen für den richtigen Einbau und die richtige Wartung. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

Für die Montage Ihres Herds kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.

3.1 AUFSTELLUNGSORT

Ihr Herd muss an einem Ort aufgestellt werden, an dem er gut belüftet wird. Während der Verwendung benötigt dieses Gerät 2 m3/h Luft je kW Leistung.
Es muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein, um die Luftversorgung in der Verwendungsumgebung zu gewährleisten. Der durchschnittliche Luftzustrom muss direkt durch die Luftlöcher kommen, die an nach außen grenzenden Wänden geöffnet werden.

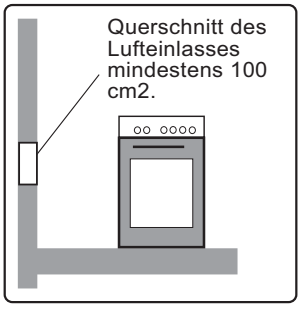


Abb. 1

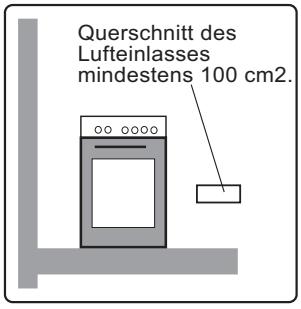


Abb. 1

Diese Luftlöcher müssen einen Querschnitt von mindestens 100 cm2 effektiv für die Luftzufuhr haben (es können ein oder mehrere Löcher erstellt werden). (Abb. 1-2) Dieses Loch muss (diese Löcher müssen) sowohl von innen als auch von außen geöffnet werden, da sie niemals verstopfen dürfen. Vorzugsweise müssen sie nahe am Boden vorgesehen werden und an der Seite, die dem Rauch der verbrannten Gase gegenüberliegt. Wenn es nicht möglich ist, diese Belüftungsöffnungen dort zu erstellen, wo das Gerät aufgestellt wird, kann die notwendige Luft auch aus dem Nebenraum kommen. Jedoch darf dieser Nebenraum nicht das Schlafzimmer oder ein Raum mit irgendwelchen Gefahren sein. Außerdem muss er über die erforderliche Belüftung verfügen.

Abzug der Verbrennungsgase aus der Umgebung

Die Kochgeräte, die mit Gas betrieben werden, geben die verbrannten Abgase direkt oder über Abzugskästen, die mit dem Abluftkanal verbunden werden, an die Umgebung ab. Wenn es nicht möglich ist, Abzugskästen zu installieren, muss ein elektrischer Ventilator an einem Fenster oder einer Wand, das/die nach außen öffnet, zu installieren. Dieser elektrische Ventilator muss eine Umwälzkapazität für den Austausch der Luft in der Küchenumgebung aufweisen, die 3-5 mal dem Luftvolumen der Küche pro Stunde entspricht (Abb. 3-4).

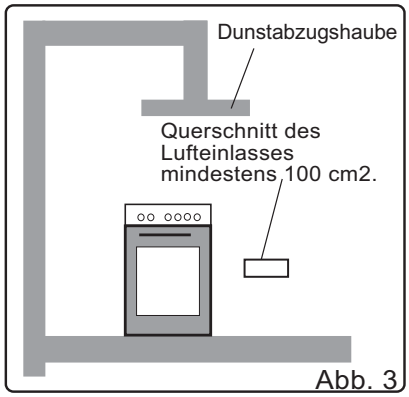


Abb. 3

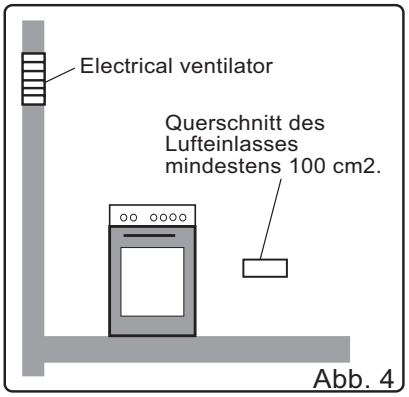


Abb. 4

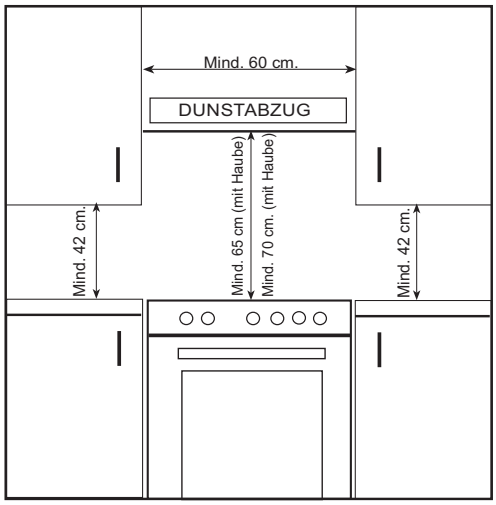


Abb. 5

3.2 INSTALLATION DES HERDS

Bei der Installation Ihres Herds müssen bestimmte Faktoren beachtet werden. Achten Sie besonders darauf, wenn Sie den Herd installieren. Bitte folgen Sie unseren nachstehenden Empfehlungen, um im späteren Betrieb Probleme und gefährliche Situationen zu vermeiden. Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, wo der Ofen aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochplatte übersteigt. Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe des Kühlschranks auf. Bei der Auswahl des Aufstellungsortes für den Ofen müssen Sie darauf achten, dass sich keine brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien wie Vorhänge, wasserdichte Textilien etc. in der Nähe befinden.
Zwischen der hinteren Wand des Ofens und der Mauer muss ein Abstand von mindestens 2 cm für die ausreichende Luftzirkulation eingehalten werden.
Die Möbelstücke in der Umgebung des Ofens müssen für Temperaturen von über 50 °C über der Raumtemperatur geeignet sein.
Wenn die Küchenmöbel höher sind als die Kochplatte des Ofens, muss ein seitlicher Abstand von mindestens 11cm zwischen Ofen und anderen Möbeln eingehalten werden. Die Mindesthöhe zwischen Kochfeld und Hängeschränken bzw. Dunstabzug über dem Ofen werden unten angegeben. Der Dunstabzug muss sich daher mindestens 650mm über dem Kochfeld befinden (Abb. 5).
Wenn kein Dunstabzug installiert wird, muss diese Höhe mindestens 700 mm betragen.

3.3 EINSTELLUNG DER STANDFÜSSE

Der Ofen steht auf 4 einstellbaren Standfüßen. Da die Füße für die Einstellung schwer zugänglich sind, muss die richtige Einstellung vorgenommen werden, bevor der Ofen eingebaut wird. Sie können diese Einstellung falls erforderlich durch Drehen der Füße im Uhrzeigersinn vornehmen. Über die Einstellung der Füße kann die Höhe des Geräts um max. 15mm vergrößert werden. Wenn die Füße richtig eingestellt sind, darf das Gerät nicht mehr durch Ziehen oder Schieben bewegt werden. Falls dies erforderlich ist, muss das Gerät aufgehoben und neu platziert werden.

3.4 Montage der Gasleitung und Dichtheitskontrolle

Das Gas muss unter Einhaltung aller relevanten Vorschriften an das Gerät angeschlossen werden. Der Gastyp für das Gerät muss aus dem Typenschild an der Rückseite des Geräts abgelesen werden. Sie können Informationen zu geeigneten Gastypen und Brennerdüsen auch dem technischen Datenblatt entnehmen. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck den Werten laut technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Gasdruck nicht diesen Werten entspricht oder regelbar ist, muss ein entsprechender Druckregler an der Zufuhrleitung installiert werden. Für diese Einstellungen sollten Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Der Kunststoffschlauch, der mit einer Muffe am Gasanschluss des Geräts befestigt ist, muss beim Anschluss von Butan-Propangas verwendet werden. Verbinden Sie das Gerät mit einem möglichst kurzen und dichten Schlauch mit der Gasquelle. Die maximal erlaubte Schlauchlänge beträgt 1,5 m. Der Gasanschlussschlauch muss einmal (1) jährlich zu Ihrer Sicherheit ausgewechselt werden.

Wichtige Punkte beim Anschließen des Schlauchs:

Kein Teil des Schlauchs darf mit Stellen in Berührung kommen, die heißer als 50 °C sind. Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht übersteigen.
Der Schlauch darf nicht gerissen, gedehnt oder geknickt werden.
Der Schlauch darf keine scharfen Kanten oder beweglichen Teile berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen. Der Schlauch muss vor dem Einbau genau von beiden Enden her untersucht werden und darf keinerlei Produktionsfehler aufweisen.
Alle Anschlussteile und der Schlauch müssen nach Abschluss der Anschlussarbeiten und Aufdrehen des Gases durch Eintauchen in Wasser auf Dichtheit geprüft werden. Verwenden Sie bei diesem Vorgang kein Feuerzeug, Streichhölzer etc.
Die Anschlussmuffen müssen frei von Rost sein.
Das Haltbarkeitsdatum darf nicht um mehr als 5 Jahre überschritten werden.
Beim Anschließen der Schlauchenden am Detektor und am Gasanschlussadapter halten Sie den Schlauch mit einer Blechmuffe und dem Schraubenzieher sehr fest. Wenn unter den oben genannten Bedingungen kein Anschluss mit dem Schlacuh hergestellt werden kann, kann ein flexibles Metallrohr verwendet werden. Dazu müssen Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren, damit dieser Anschluss von einem Techniker sicher und in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden kann.
Ihr Herd ist für die Verwendung mit Erdgas ausgelegt. Wenn er mit Flüssiggas betrieben werden soll, müssen Sie den nächsten autorisierten Kundendienst kontaktieren. Beim Anschließen von Flüssiggas am Gasanschluss des Geräts muss die Anschlussvorrichtung laut Abb. x verwendet werden. Dieser Anschluss muss von einem Techniker durchgeführt werden (Abb. x). Der flexible Schlauch darf keine scharfen Kanten berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen.

ACHTUNG!!!
Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Streichholz oder Feuerzeug um zu überprüfen, ob Gas austritt.

3.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie bei der Herstellung des elektrischen Anschlusses unbedingt die nachstehenden Sicherheitshinweise.
Das Erdungskabel muss mit der Klemme verbunden werden. Sie müssen sicherstellen, dass das Kabel mit der Isolierung beim Anschluss des Kabels mit der Stromquelle verbunden wird. Wenn an dem Ort, an dem der Herd installiert werden soll, kein geeigneter geerdeter elektrischer Anschluss vorhanden ist, müssen Sie sofort den autorisierten Kundendienst kontaktieren. Der geerdete elektrische Anschluss muss sich möglichst nahe am Gerät befinden. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Verlängerungskabel.
Das Netzkabel darf keine der heißen Oberflächen des Produktes berühren. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie bitte sofort den autorisierten Vestel-Kundendienst. Das Kabel darf nur vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden. Ein falscher elektrischer Anschluss kann das Gerät beschädigen. Eine solche Beschädigung wird nicht durch die Garantie gedeckt.
Das Gerät ist für Spannungen von 220-240V ausgelegt. Wenn die Spannung Ihres Stromnetzes nicht mit diesem Wert übereinstimmt, müssen Sie umgehend unseren autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Das Netzkabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren. Das Netzkabel darf die Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls kann das Netzkabel des Geräts beschädigt werden. Dies könnte zu einem Kurzschluss führen.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für irgendwelche Schäden und Verluste, die durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften entstehen können!

3.6 ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte hergestellt. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten und von der Herstellerfirma geschulten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten ohne Einhaltung der folgenden Regeln können äußerst gefährlich werden.
Beim Betrieb des Geräts werden die äußeren Oberflächen sehr heiß. Auch die Innenflächen des Ofens sowie die Heiz- und Dampfabzugselemente werden sehr heiß. Selbst wenn das Gerät abgeschaltet wird, bleiben diese Teile eine gewisse Zeit heiß. Berühren Sie niemals noch heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder von diesen fern.
Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Bei extremer Hitze können sich solche Materialien spontan entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
Der Herd und die Temperaturregler müssen zum Kochen in Ihrem Herd eingestellt werden. Andernfalls funktioniert der Ofen nicht.
Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.
Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade.
Ziehen Sie den Netzstecker und drehen Sie das Gaszufuhrventil ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.

3.7 UMSTELLUNG AUF ANDERE GASTYPEN

Vorsicht: Die folgenden Massnahmen dürfen nur vom autorisierten Kunden- oder Wartungsdienst durchgeführt werden.

Austauschen der Brennerdüsen:

Die Gasbrenner können durch Austauschen der Düsen zur Verwendung mit verschiedenen Gastypen angepasst werden.

Zu diesem Zweck sind die folgenden Schritte auszuführen. Trennen Sie die Gaszufuhr und den Stromanschluss.
Entfernen Sie die Abdeckung und den Adapter. Schrauben Sie die Düsen ab. Tauschen Sie die Düsen gegen solche aus, die für die Verwendung mit dem Gas geeignet sind (laut Informationstabelle).

Düsen im Herd und Grill austauschen:

Um die Düsen im Backrohr und Grill auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie die Brenner im Backrohr durch Abschrauben der Aggregatschrauben an der Spitze des Brenners.
Entfernen Sie die in den Düsenhalter eingesetzten Düsen und ersetzen Sie sie mit den neuen Düsen aus dem Ersatzteileset.

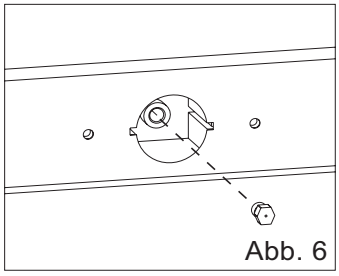
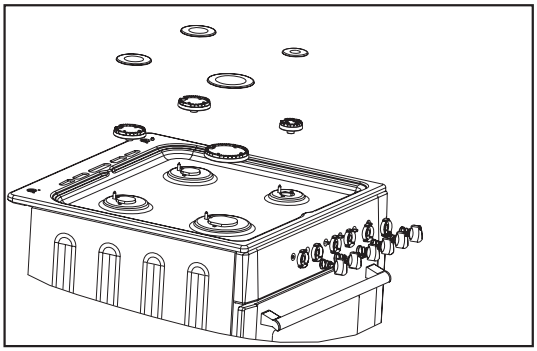
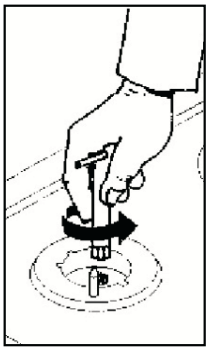
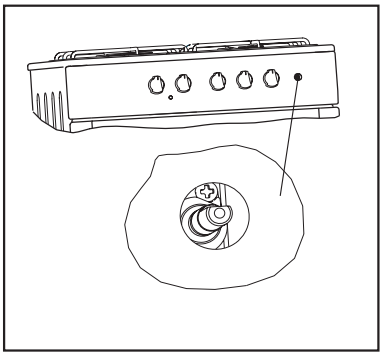


Abb. 6







Einstellen der reduzierten Flammenstellung:

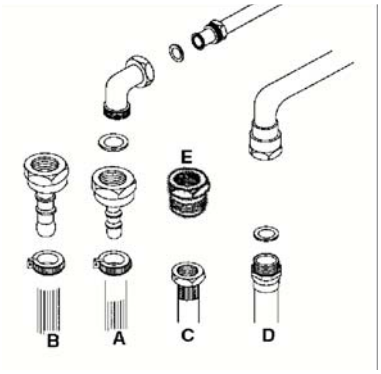
Für die reduzierte Flammenstellung muss die Bypassschraube beim Umstellen von Flüssiggas auf Erdgas gelockert werden. Beim Umstellen von Erdgas auf Flüssiggas muss diese Schraube festgezogen werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und die Gaszufuhr offen ist.

Zünden Sie die Brenner und lassen Sie sie in Minimalstellung brennen. Entfernen Sie die Schaltknöpfe, da die Schrauben nur zugänglich sind, wenn diese entfernt wurden. Mit einem kleinen Schraubendreher müssen Sie die Bypassschraube lockern oder festziehen, wodurch die Brennerflamme auf die minimale Höhe reduziert wird (Abb. 6).

Wenn die Flamme mindestens 4 mm hoch ist, wird das Gas gut verteilt. Stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn sie von der Maximal- in die Minimalstellung geregelt wird.

Ändern des Gaszufuhranschlusses:

Die Gaszufuhrleitung, die den gültigen Vorschriften entspricht, “A” Sie muss mit großer Vorsicht eingesetzt werden, damit sie mit keinen Teilen in Berührung kommt, die heiß werden. Dazu ist es erforderlich, die Leitung mit einem Blech zu blockieren.
Es wird empfohlen, zwischen dem Knie und der Gaszufuhrleitung immer eine Dichtung zu verwenden. In Spanien, Italien, Portugal, Luxemburg, Griechenland und Deutschland ist der Anschluss des Gasschlauchs an die Gasquelle wie in "B" gezeigt zugelassen. In diesen Ländern muss die Form des Gasanschlussmediums mit den nationalen Vorschriften und Normen übereinstimmen. Für Dänemark, die Niederlande, Frankreich, Algerien, Irland wird der Anschluss mit den Teilen "E" und flexiblen Schläuchen, wie in "C" ersichtlich, oder mit steifen Rohren hergestellt. Dieser Anschlusstyp kann auch in Frankreich, Algerien, Spanien, Italien, Portugal, Griechenland und Luxemburg verwendet werden. Für Großbritannien ist der Anschluss wie in "D" gezeigt auszuführen. In all diesen Fällen darf der flexible Gaszufuhrschlauch niemals hinter dem Herd verlaufen oder in Kontakt mit brennbaren Teilen stehen. Der minimale Abstand zwischen dem Gerät und brennbaren Teilen muss 20 mm betragen.
Nach der Fertigstellung des Anschlusses muss dieser überprüft werden. Diese Überprüfung kann durch Aufbringen einer Seifenlösung auf den Anschluss durchgeführt werden. Es sollten keine Luftblasen zu sehen sein. Wenn sich solche Blasen zeigen, muss die Anschlussdichtung überprüft werden und dann die Überprüfung erneut durchgeführt werden.



TEIL 4: VERWENDUNG IHRES HERDS

4.1 Verwendung der Gaskochplatten

Lesen Sie die Anweisungen, die für ein besseres Verständnis mit Bildern versehen wurden, sorgfältig und aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät mit besten Ergebnissen verwenden können. Die Symbole an den Reglern zeigen an, für welche Kochstelle der jeweilige Regler gilt. Verwenden Sie Ihren Elektrozünder oder ein Streichholz, um einen Gaskochbrenner anzuzünden. Drücken Sie den Schalter und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum. Jede Kochstelle kann auf Maximum, Minimum, Mittel oder Werte dazwischen eingestellt werden. Diese Stellungen werden durch "0" und Kennzeichnungen für Minimum und Maximum markiert. Sie können den Schalter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in eine gewünschte Stellung bringen. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag ("0"-Stellung).

Kochstellen mit automatischer Zündung

Einige Modelle verfügen über ein automatisches Zündsystem. Sie erkennen diese ganz einfach an den Einschaltzündkerzen. Um dieses System in Betrieb zu nehmen, müssen Sie nur leicht auf den mit diesem Symbol versehenen Schalter der entsprechenden Kochplatte drücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stellung drehen. Um eine möglichst gute Wirksamkeit zu erzielen, sollten Sie darauf achten, dass die Größe des Kochgeschirrs mit der Größe des Kochfelds gut übereinstimmt und dass das Kochgeschirr einen flachen Boden aufweist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konkavem oder konvexem Boden. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr den in der Abbildung angegebenen Durchmesser hat. Wenn das Geschirr weniger als 14 cm Durchmesser hat, müssen Sie einen speziellen Aufsatz verwenden.

Gasflammenwächter (sofern vorhanden)

Dieses Gerät wird für brennbare Gase verwendet, um zu verhindern, dass Gas austritt, wenn Kinder den Gashahn aufdrehen, oder wenn die Flamme abstirbt, wenn Flüssigkeit übergeht und auf den Gasbrenner gelangt. Schalten Sie den Schalter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein. Dadurch wird die Zündung automatisch vorgenommen. Wenn der Schalter nach dem Einschalten für 3 Sekunden gedrückt gehalten wird (durch Drücken gegen den Anschlag), erkennt der Thermosensor die Flamme und öffnet die Gaszufuhr. Beim Absterben der Flamme wegen überlaufender Flüssigkeit oder dergleichen erfasst der Thermosensor den Temperaturrückgang und schaltet die Gaszufuhr nach einer Zeit von weniger als 60 Sekunden ab.

4.2 VERWENDUNG DER GASBRENNER IM BACKROHR

4.2.1 Gasbrenner im Backrohr

Die Zündung der Gasbrenner im Backrohr erfolgt auf zwei Arten, je nach dem verwendeten Herdmodell:

Zündung durch Zündtaste: Wenn Ihr Herd mit einer Zündtaste ausgestattet ist, drücken Sie den Backrohrschalter und drehen ihn in die gewünschte Stellung, während Sie gleichzeitig die Zündtaste drücken. Da das Ventil mit einem Flammenwächter ausgestattet ist, achten Sie bitte auch auf die Hinweise unter 4.3. Mit der Zündtaste werden Zündfunken zwischen dem Zünder und dem Brenner erzeugt, wodurch schließlich die Flamme entzündet wird. Sobald die Flamme brennt, kann die Zündtaste losgelassen werden.

4.2.2 Griller und Bratspieß

Für den Grillbrenner kann die Temperatur nicht extra eingestellt werden. Er arbeitet nur in einem Modus, um eine konstante Hitzequelle zu ergeben. Dazu wird der Ventilschalter des Grillbrenners bis zur Markierung Grillen gedreht.

Die Zündung der Gasbrenner im Backrohr erfolgt auf zwei Arten, ähnlich wie beim Brenner im Backrohr.

Zündung durch Zündtaste: Wenn Ihr Herd mit einer Zündtaste ausgestattet ist, drücken Sie den Grillschalter und drehen ihn in die gewünschte Stellung, während Sie gleichzeitig die Zündtaste drücken. Da das Ventil mit einem Flammenwächter ausgestattet ist, achten Sie bitte auch auf die Hinweise unter 4.3. Mit der Zündtaste werden Zündfunken zwischen dem Zünder und dem Brenner erzeugt, wodurch schließlich die Flamme entzündet wird.

Manuelle Zündung: Wenn Ihr Herd nicht mit einer der oben genannten Zündmethoden ausgestattet ist, oder wenn ein Stromausfall auftritt und Sie diese Hilfen nicht verwenden können, sollten Sie eine manuelle Zündung vornehmen. Dazu drücken Sie den Ventilschalter des Grillers und drehen ihn zur Markierung Grillen, während Sie eine Zündquelle (Strichholz oder Feuerzeug) dicht neben die vordersten Brennerdüsenöffnungen an beiden Seiten des Grillbrenners halten. Sobald Sie die Flamme sehen, löschen Sie die Zündquelle. Da das Ventil mit einem Flammenwächter ausgestattet ist, achten Sie bitte auch auf die Hinweise unter 4.3. In jedem Fall müssen Sie beim Betrieb des Grillbrenners die Grillschutzabdeckung zwischen die Wand des Herds und der Oberkante der Herdklappe einlegen. Der Grillbrenner sollte niemals ohne diese Abdeckung verwendet werden, da dies zu einer Beschädigung des Herds durch Überhitzung des Bedienfelds führt und außerdem eine Gefahr für den Benutzer oder kleine Kinder, die mit dem Herd in Kontakt kommen, darstellt.

VORSICHT: Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn der Griller in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

Bratspieß: Diese Funktion wird zum Grillen von Hähnchen oder anderem Gargut auf einem Spieß verwendet. Geben Sie dazu den Spieß durch das Fleisch, indem Sie den Spieß einfach hindurchstecken. Befestigen Sie das Fleisch gut mit den zwei Zacken auf dem Spieß. Geben Sie ein Backblech in den dritten Einschub. Geben Sie den Rahmen des Spießes auf das Backblech und legen Sie den Spieß auf den Rahmen, wobei Sie das Ende des Spießes in die Rotoröffnung einschieben. Drücken Sie die Taste des Rotors, um ihn zu starten. Beim Braten von Speisen mit dem Drehspieß muss der Grillbrenner aktiv sein. Auch hierbei muss unbedingt die Grillschutzabdeckung eingelegt werden.

VORSICHT:
* Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backrohrklappe und warten Sie mindestens 1 Minute, bwvor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden.
* Wenn die Brennerflamme unbeabsichtigterweise ausgeht, schalten Sie den Brenner ab und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie ihn nochmals zünden.

4.3 Verwendetes Zubehör

Es wird empfohlen, die in den Kochtabellen angegebenen Geschirrarten zu verwenden, in Abhängigkeit von den zuzubereitenden Speisen. Sie können neben den mitgelieferten Blechen und Drehspießen auch Glasgeschirr, Kuchenformen, spezielle Backbleche etc. verwenden, die auf dem Markt erhältlich und für den Herd geeignet sind. Achten Sie dabei immer auf die Angaben der Hersteller.
Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf stehen. Für emailliertes Geschirr beachten Sie bitte die folgenden besonderen Hinweise: Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.
Wenn Sie Glasgeschirr verwenden, dürfen Sie dieses nach der Entnahme aus dem Ofen nicht gleich in eine kalte Umgebung bringen.
Stellen Sie es nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie es auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersteller und lassen Sie es langsam abkühlen. Andernfalls kann der Glasträger oder das Glasgeschirr brechen.
Wenn Sie in Ihrem Ofen grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost zu verwenden. (Sofern Ihr Produktpaket dieses Zubehör enthält). Dadurch können Fettspritzer und -tropfen das Backrohr nicht verunreinigen. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um Flüssigkeit aufzusammeln. Geben Sie vorher ein wenig Wasser in das Blech. Dies erleichtert später die Reinigung. Geben Sie den Rost in den vierten oder fünften Einschub und ölen Sie ihn vorher ein, damit das Gargut nicht am Rost haften bleibt.
Wie oben bereits mehrfach erwähnt, dürfen Sie niemals den Grillbrenner verwenden, ohne die Grillschutzabdeckung einzulegen. Wenn Ihr Herd einen Grillbrenner besitzt aber keine Grillschutzabdeckung beigelegt wurde, oder wenn die Grillschutzabdeckung beschädigt oder verloren wurde, müssen Sie eine neue Abdeckung beim nächsten Kundendienst bestellen.

TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDS

5,1. REINIGUNG

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät ausgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
Bevor Sie irgendwelche Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie überprüfen, ob diese für den Herd geeignet sind und vom Hersteller empfohlen wurden. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Wenn sich auf dem Herd verschüttete Flüssigkeiten einbrennen, kann die Emaillierung beschädigt werden. Entfernen Sie ausgetretene Flüssigkeiten sofort.

Reinigung des Backrohrs
Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker.

Die Innenseite des emaillierten Ofens wird am besten gereinigt, wenn der Ofen warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab. Von Zeit zu Zeit kann auch eine umfassende Reinigung mit einem Flüssigreiniger nötig sein. Verwenden Sie keine trockenen Reinigungsmittel oder Reinigungspulver.

Reinigung der Abdeckung

Verwenden Sie zur Innen- und Außenreinigung der Abdeckung einen Glasreiniger. Spülen Sie dann nach und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch.

Reinigung der Gasbrenner

Nehmen Sie die Topfträger, die Abdeckungen und die Gasbrennerköpfe an der Oberseite des Herds ab. Wischen Sie die Blende mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch ab. Waschen Sie die Abdeckungen der Gaskochplatten ab und spülen Sie sie nach. Achten Sie darauf, dass die Ausnehmungen beim Einsetzen der Blenden nach der Reinigung fest sitzen. Reinigen Sie diese Blende nicht mit Stahlwolle oder Drahtschwämmen. Dies würde die Oberfläche zerkratzen. Die Emaillierung an den Stellen, wo die Topfträger die Flamme berühren, kann abgenützt und unansehnlich werden. Dies führt aber nicht zum Rosten dieser Stellen.

5.2 WARTUNG

Austausch der Lampe

Stecken Sie den Ofen aus und stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist. Nach dem Ausschalten entfernen Sie zuerst die Abdeckung vor der Lampe und entnehmen dann die Glühbirne. Setzen Sie dann die neue bis zu 300 °C hitzebeständige Glühlampe ein (230 V, 25 Watt, Typ E14). Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein. Danach ist der Ofen wieder einsatzbereit.

Weitere Überprüfungen
Überprüfen Sie regelmäßig die Gaszufuhrleitung. Kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst, wenn Sie irgendwelche Auffälligkeiten finden. Wir empfehlen, die Leitung jährlich einmal auszutauschen. Auch wenn Sie beim Betätigen der Funktionsschalter für Herd und Backrohr irgendetwas Außergewöhnliches bemerken, sollten Sie sofort den Kundendienst kontaktieren.

TEIL 6: WARTUNG UND TRANSPORT

6.1 BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn das Backrohr nicht funktioniert:

Überprüfen Sie, ob der Ofen ausgesteckt ist oder eine Sicherung ausgelöst hat. Bei Modellen mit Zeitschalter: Überprüfen Sie, ob der Zeitschalter eingestellt ist.

Wenn das Backrohr nicht funktioniert:

Überprüfen Sie, ob die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Wenn die Innenraumbeleuchtung nicht funktioniert:

Überprüfen Sie die Stromversorgung.
Überprüfen Sie, ob die Lampe defekt ist. Sollte sie defekt sein, tauschen Sie sie wie oben beschrieben aus.

Garen (Wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig arbeiten):

Überprüfen Sie ob Einschubposition, Garzeit und Temperatur den Angaben im Handbuch entsprechen.

Wenn das Problem mit Ihrem Produkt bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.

6.2 Informationen zum Transport

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:

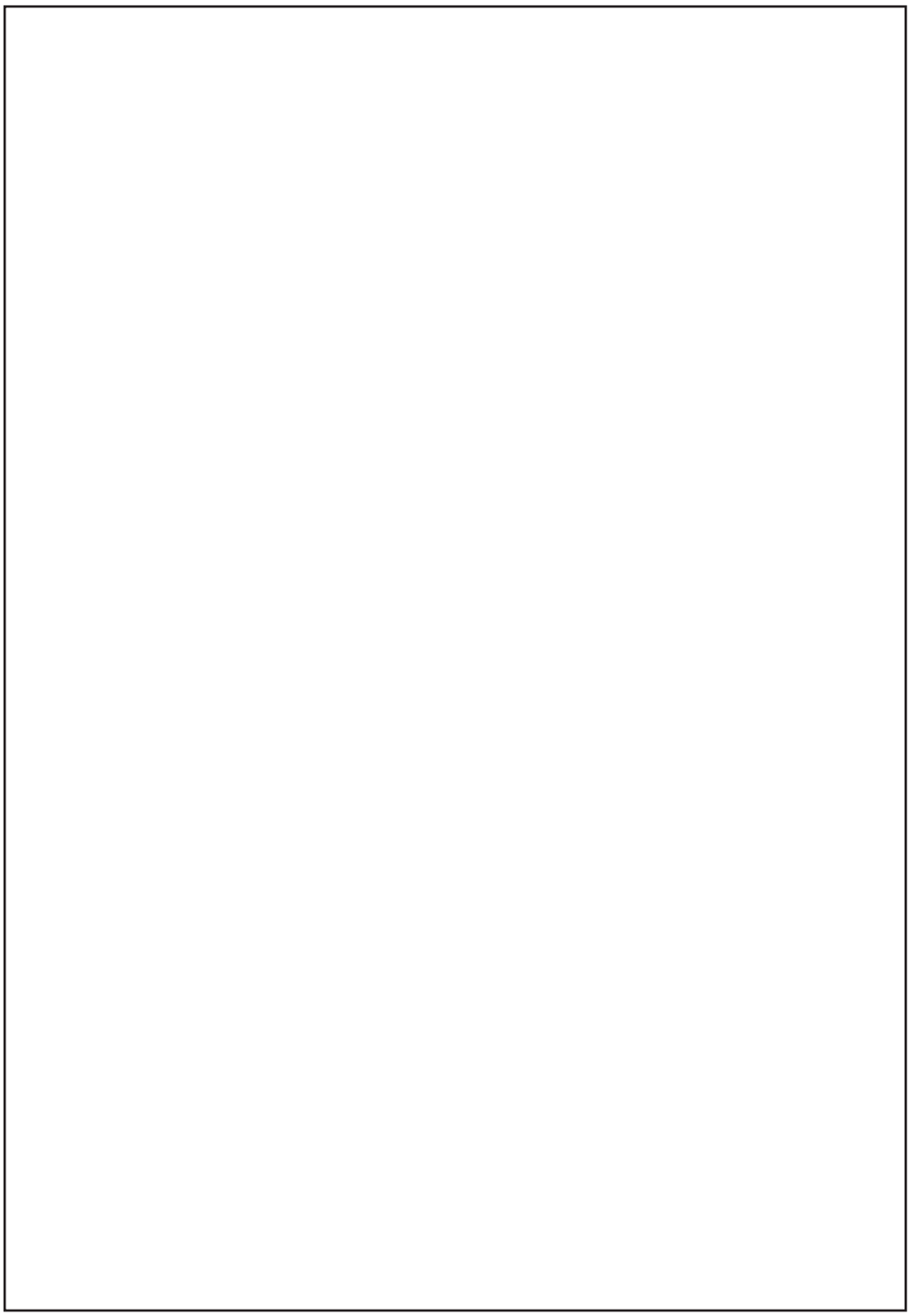
Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung.
Kleben Sie die Brenner an der Oberseite, die Abdeckungen und Köpfe sowie die Topfträger mit Klebeband an den Blenden fest. Legen Sie Papier zwischen der Abdeckung und dem Kochfeld ein, schließen Sie dann die Abdeckung und kleben Sie sie mit Klebeband an den Seitenflächen des Herds fest.
Kleben Sie Karton oder Papier an die Klappe sowie an die Innenseite der Glastür, damit diese beim Transport nicht durch die Bleche, den Rost etc. im Backrohr beschädigt werden. Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:

Schützen Sie die Außenflächen des Herds (Glas- und Emailflächen) gegen Schläge und Stöße.

Tabelle 4

	LPG			NG	
	G30	**G31**	**G30**	**G20**	**G25**
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
SCHNELLBRENNER					
Düsendurchmesser (%mm)	85	85	75	115	125
Nennleistung (kW)	3	3	3	3	3
Mindestleistung (kW)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Verbrauch per h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
HILFSBRENNER					
Düsendurchmesser (%mm)	50	50	43	72	72
Nennleistung (kW)	1	1	1	1	1
Mindestleistung (kW)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Verbrauch per h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
MITTLERER BRENNER					
Düsendurchmesser (%mm)	65	65	58	97	94
Nennleistung (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Mindestleistung (kW)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Verbrauch per h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
WOK-BRENNER					
Düsendurchmesser (%mm)	98	98	77	135	148
Nennleistung (kW)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Mindestleistung (kW)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Verbrauch per h	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)				361.9 lt/h	420.82 lt/h
BACKROHR-BRENNER					
Düsendurchmesser (%mm)	76	76	68	120	120
Nennleistung (kW)	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
Mindestleistung (kW)	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4
Verbrauch per h	203.6 gr/h	200 gr/h	203.6 gr/h		
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)				266.7 lt/h	310.1 lt/h
GRILLBRENNER					
Düsendurchmesser (%mm)	68	68	62	110	110
Nennleistung (kW)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Mindestleistung (kW)	--	--	--	--	--
Verbrauch per h	160 gr/h	157.14 gr/h	160 gr/h		
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)				209.5 lt/h	243.6 lt/h



SOMMAIRE:

1.Partie : **PRÉSENTATION DU PRODUIT**
2.Partie : **AVERTISSEMENTS**
3.Partie : **INSTALLATION**
- **3.1** Consignes sur la ventilation
- **3.2** Positionnement de la cuisinière
- **3.3** Réglage des pieds
- **3.4.**Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité
- **3.5** Branchement électrique et sécurité
- **3.6** Avertissements et précautions
- **3.7** Changement du gaz

4.Partie : **UTILISATION DE LA CUISINIERE**
- **4.1** Utilisation des brûleurs dessus gaz
- **4.2** Utilisation du four gaz
  - **4.2.1** Four gaz
  - **4.2.2** Grill et tourne-broche
- **4.3** Accessoires du four

5.Partie : **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
- **5.1** Nettoyage
- **5.2** Entretien

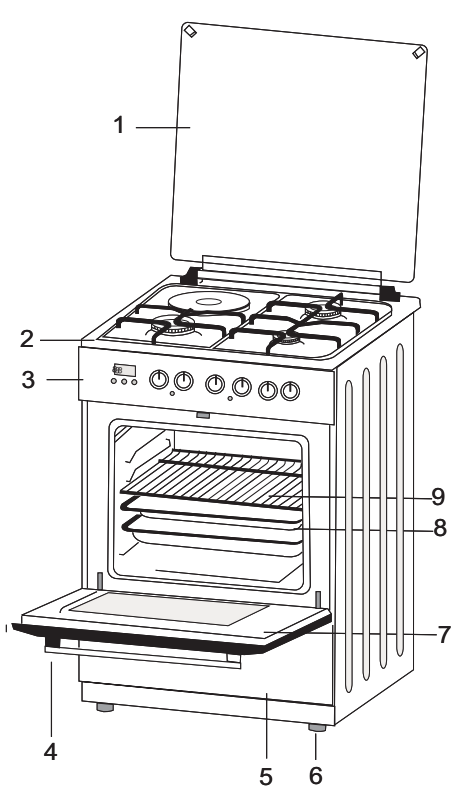
6.Partie : **SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT**
- **6.1** Avant de contacter le service après vente
- **6.2** Information relative au transport

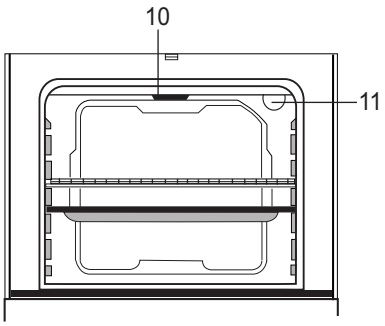
Cher client,

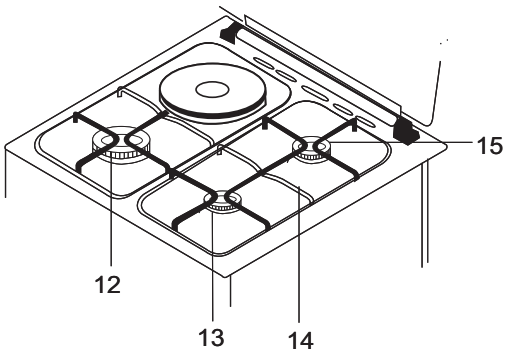
Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée.
Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre cuisinière, qui a été fabriquée avec les toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité.
Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation fiable, pour un bon entretien et une utilisation correcte.

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT

1.1 PRÉSENTATION:







MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
TG 66	60*60*85 / 60*60*90
TG 56	50*60*85 / 50*60*90

Liste des différentes parties de la cuisinière:

1- Couvercle
2- Table de cuisson
3- Panneau de commande
4- Poignée de la porte du four
5- Façade du tiroir
6- Pieds
7- Porte du four
8- Lèche frite
9- Grille
10. Grill
11- Lampe du four
12. Brûleur rapide
13. Brûleur auxiliaire
14- Grilles émaillées
15- Brûleur semi-rapide

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER A UTILISER LA CUISINIERE.

- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne pas l'utiliser et contactez immédiatement votre revendeur.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les assembler et les éloigner immédiatement.
- La cuisinière doit être installée et mise en marche par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Avant de brancher votre cuisinière au réseau gaz et électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter votre service après vente.
- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien.
- Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur. Tenir les enfants hors de portée de la cuisinière.
- N'approchez pas de matières inflammables lorsque la cuisinière est en fonctionnement.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- Veillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur «0» lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque toujours de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée conformément aux normes en vigueur. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (type hotte aspirante avec évacuation vers l'extérieur)
- Une utilisation intensive prolongée de la cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace: vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.
- Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications.

POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DE LA CUISINIERE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIECES DETACHEES D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE APRES VENTE AGREE DU REVENDEUR EN CAS DE BESOIN

Partie 3 : INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs matériaux, saura répondre à vos besoins. Vous devez lire cette notice d'utilisation afin d'éviter des problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les instructions suivantes sont très importantes pour une installation et une utilisation correctes. Elles doivent en particulier être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière

3.1 Consignes sur la ventilation

Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur.

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux règlements en vigueur (arrêtés du 22-10-1969, du 02-08-1977 et du 24-03-1982) et aux règles de l'art (D.T.U 61-1- installation de gaz – édité par le CSTB).

Le D.T.U 61-1 fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.…) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines à au moins 100 cm2. Le D.T.U 61-1 spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être au moins située à 1,80m au moins au dessus du sol de la cuisine.

Pendant son fonctionnement, cette cuisinière consomme 2m3 /h d'air par kw. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement.

Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²), au moyen d'ouvertures dans les murs de la pièce qui doivent donner directement vers l'extérieur.

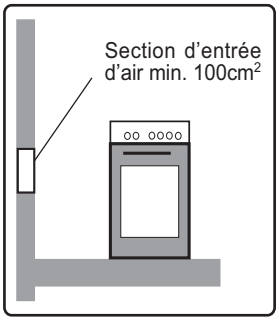


Figure 1

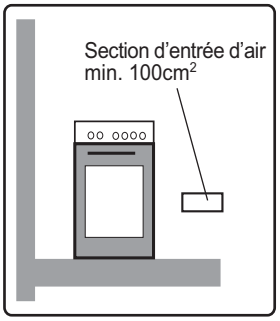


Figure 2

Les ouvertures d'arrivée d'air ne doivent jamais être bouchées et doivent de préférence être placées à l'opposé des gaz brûlés (fig.1 et 2). S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur à l'endroit où est installée la cuisinière, l'air d'arrivée peut aussi provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à l'extérieur (fig.3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig.4). Les évacuations d'air usagé ne doivent jamais être bouchées. La puissance de cette ventilation doit correspondre au volume de la cuisine multiplié par 3 au minimum, mais il est conseillé de le multiplier par 5 (exemple : pour une cuisine de 3x4x2.5= une puissance minimum de 90m/3 sera correcte, mais 150m/3 sera préférable.

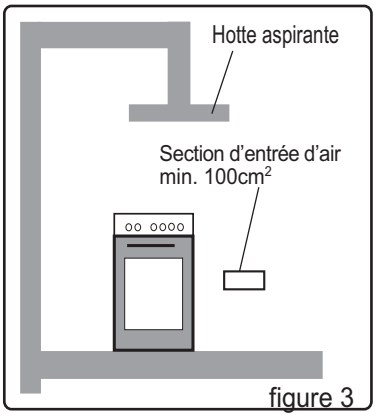


figure 3

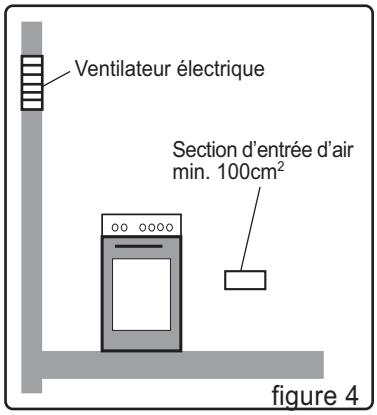


figure 4

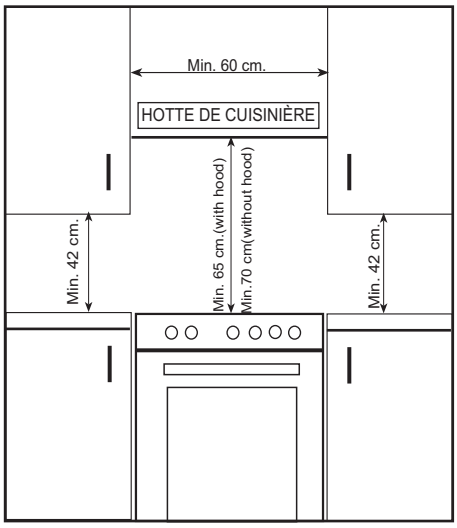


figure 5

3.2 Positionnement de la cuisinière

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais bien faire attention que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (fig.5).
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables ... etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le meuble situé à côté de la cuisinière doit être résistant à une chaleur de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11 cm entre leurs côtés.
- Les dimensions minimums au-dessus de la table de cuisson, de la hotte, des meubles latéraux sont indiquées sur la figure 5. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65 cm de hauteur de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus ne doit pas être inférieure à 70 crn.

3.3 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la mise à niveau avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou dévissant les pieds avec une hauteur maximum de 15 mm. Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en le soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1
imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le
gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de
commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé).
Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est
indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques.
Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau
des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable,
vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane – propane (voir aussi point 3 .7 ci-dessous)
Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation doit être faite avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même coté détendeur (voir fig. 7).
La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

Branchement gaz naturel (voir aussi point 3 .7 ci-dessous)
Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36107 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur (voir fig. 8)

Points à respecter lors de la connexion du tuyau alimentation gaz :
- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus ou coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

3.5 Branchement électrique et sécurité
Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur.
Instructions de branchement:
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être correct, dans le cas contraire, il ne doit être changé que par le service après vente.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes, ainsi l'arrière de la cuisinière.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil est destiné pour un branchement électrique en 230 Volts. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.

Le fabricant rejette toute responsabilité pour les dommages et pertes occasionnés en cas de non respect des normes de sécurité présentées.

3.6 Avertissements et précautions

- Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par un technicien du service après vente.
- Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur chaleur pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et tenez les enfants éloignés de la cuisinière.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides.
- Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser le tiroir.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Débranchez la prise électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

3.7 Changement de gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié

Changement des injecteurs du dessus gaz:

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.

Les étapes suivantes doivent être effectuées :

- Coupez l'alimentation de gaz et le courant électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur + le brûleur supérieur. (voir fig.7)
- Dévissez les injecteurs. (voir fig.8)
- Mettez les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau de données (page 16)

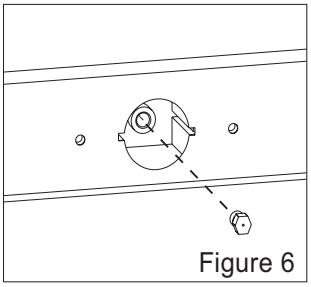


Figure 6

Changement des injecteurs du four et du grill :

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.
Les étapes suivantes doivent être effectuées
- Démontez les brûleurs du four et du grill en dévissant les vis de fixation comme indiqué
sur les dessins ci-dessous Add a figure showing how to remove the oven burners
- Dévissez les injecteurs situés sur le support d'injecteur (fig. 6)
- Mettez les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le
tableau de données (page 16).

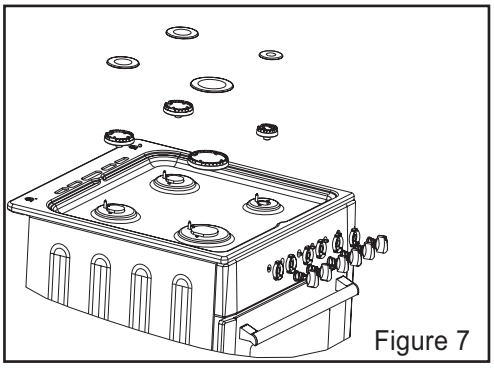


Figure 7

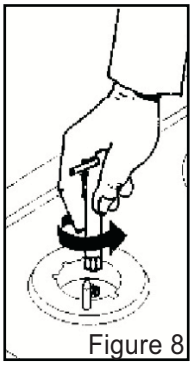


Figure 8

Réglage de la position de flamme réduite (mini) :

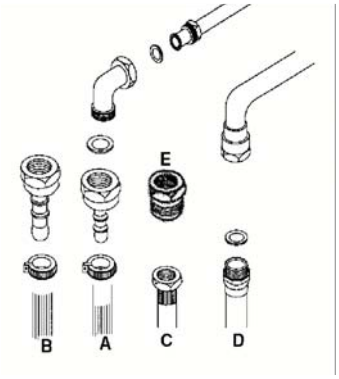
Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.
- Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum.
- Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis
- A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement au minimum (Figure 6).
- Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins **4** mm, le réglage gaz est correct.
Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale.

Changement du tuyau alimentation gaz:
Gaz butane/propane

Le tuyau d'alimentation doit être conforme aux réglementations en vigueur (**"A"** pour la France), et doit être visible sur toute sa longueur et placé soigneusement afin d'éviter tout contact avec les parties chauffantes.
Il est obligatoire de placer un joint entre le coude et le raccord d'alimentation de gaz.
L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne : le branchement du tuyau de gaz comme indique en **"B".** Pour ces pays, la connexion de gaz intermé diaire doit être conforme aux règlements et normes nationales à et effet.

Gaz naturel

Pour Le Danemark, les Pays-Bas, la France, l'Algérie et l'Irlande, la connexion doit se faire au moyen des pièces **"E"** et d'un tuyau flexible (TFEM) visibles sur "C" ou de tuyaux rigides. Ce type de connexion peut aussi être utilisé en France, Algérie, Espagne, Italie, Portugal, Grèce et Luxembourg.
Pour le Royaume-Uni, la connexion de gaz doit être effectuée comme indique en "D".



Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIERE

Partie 4 : **UTILISATION DE LA CUISINIERE**

4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz

Lisez soigneusement les instructions afin de pouvoir utiliser votre cuisinière en toute sécurité et avec la meilleure efficacité.

Les symboles des manettes du bandeau indiquent la position des brûleurs allumés.

Utilisez une allumette ou un allumeur piezzo pour allumer les brûleurs. Appuyez sur la manette du brûleur choisi, tournez-la au maximum dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et

approchez aussitôt la flamme pour allumer le gaz. Chaque brûleur peut fonctionner au mode maximum, minimum ou intermédiaire. Les positions maximum et minimum sont indiquées par les symboles. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Allumage électrique des brûleurs

Certaines cuisinières possèdent un l'allumage automatique des brûleurs. Ils sont reconnaissables grâce au bouton poussoir allumage. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendre un peu. Puis recommencez l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appeler le service après vente en cas de panne avérée.

Dimensions des casseroles

Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme.

Brûleurs avec thermocouple (Si votre produit est équipé de cette fonction)

La fonction thermocouple a pour but d'arrêter l'arrivée de gaz lorsque les robinets de gaz sont ouverts par mégarde par des enfants ou lors de l'arrêt de la flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs. Cette fonction est obligatoire dans tous les fours gaz et grill gaz vendus en France. (optionnel sur les brûleurs dessus)

Tout en allumant le gaz (allumette ou électrique), appuyez et tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dès que le brûleur est allumé, en

levez la flamme (allumette) ou arrêtez l'allumeur (électrique) et restez appuyé sur la manette pendant environ 3 secondes (un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs ou cas

similaires, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe le gaz en moins de 60 secondes).

4.2.2 Grill et broche de rôtisserie

Le fonctionnement du grill n'est pas divisé en différents degrés de température. Il fonctionne sur un seul mode afin de créer une source de chaleur constante. Pour se faire, le bouton du brûleur de grill doit être tourné sur la position avec le symbole de grill.

Vous pouvez allumer le brûleur de grill de deux manières, comme pour le brûleur de four.

Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle : Si votre four est équipé d'un bouton allumeur-étincelle, appuyez sur le bouton du grill et tournez le bouton sur la position grill tout en appuyant sur le bouton d'allumage.

Si le bouton est équipé de la fonction de flamme de gaz défaillante (FFD), veuillez suivre les procédures décrites sous le paragraphe 4.3. Lorsque vous appuyez sur le bouton allumeur-étincelle, des étincelles se forment automatiquement entre l'allumeur-étincelle et le brûleur, et le brûleur s'allume en conséquence. Vous pouvez ensuite relâcher le bouton allumeur-étincelle.

Allumer manuellement : Si votre four n'est pas équipé des fonctions d'allumage citées ci-dessus, ou s'il y a une coupure de courant vous empêchant d'utiliser ces fonctions, vous pouvez procéder à un allumage manuel. Pour un allumage manuel, appuyez sur le bouton du grill et tournez-le sur la position du grill tout en tenant une flamme (c'est-à-dire un briquet ou une allumette,etc.) sur les trous de l'extrémité avant du brûleur. Dès que vous voyez que le brûleur s'allume, enlevez la flamme. Si le bouton est équipé de la fonction de flamme de gaz défaillante (FFD), veuillez suivre les procédures décrites sous le paragraphe 4.3.

Lorsque le brûleur de grill est utilisé, le couvercle de protection du grill doit être placé entre la table de cuisson et le bord supérieur de la porte du four. Le brûleur de grill ne doit jamais être utilisé sans son couvercle de protection car cela risque d'endommager le four en raison de la surchauffe du panneau de commande, et représente un risque pour l'utilisateur et les petits enfants qui au contact du four.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant que le grill est en marche. Tenir les petits enfants hors de portée.

Broche de rôtisserie : Cette fonction sert à rôtir du poulet ou d'autres viandes sur une broche.

Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3ème niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie.

Lorsque la broche de rôtisserie est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'utilisation du couvercle de protection du grill est valable pour cette fonction également.

ATTENTION:

***** Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

***** Si les flammes du brûleur s'éteingent accidentellement, éteignez le bouton du brûleur, et attendez au moins une minute avant avant d'essayer de rallumer le brûleur.

4.3 Accessoires utilisés dans le four

Nous vous recommandons d'utiliser les plats de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson selon le type d'aliments à cuire. Outre les plateaux du four, la grille, et la broche pour poulet rôti fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Contrôlez les renseignements relatifs fournis par le fabricant. Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Les rensignements suivants doivent être pris en compte pour les plats émaillés. Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si la plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie.

Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi aprés la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.

Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement aprés cuisson dans un plateau ou plat en verre.

Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin d'éviter l'accumulation d'huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.

Utilisez les 4ème et 5ème niveaux pour le grill et huilez la grille afin d'éviter que les aliments ne collent à la grille.

Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que son couvercle de protection manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

Pour les fours thermostatiques, les numéros inscrits autour du clapet correspondent aux températures suivantes:

60x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	290°C
7	250°C
.	240°C
5	220°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	160°C
MIN.	145°C

50x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	270°C
.	250°C
5	240°C
.	220°C
3	200°C
.	190°C
1	180°C
MIN.	160°C

Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que tous les manettes des brûleurs soient éteintes et que l'appareil soit froid avant d'effectuer le nettoyage externe.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commander le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes ou des éponges abrasives, ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre cuisinière, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé
dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs ou en poudre.

Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière

Pour nettoyer le couvercle verre, utilisez un nettoyant à vitres. Puis rincez-le et séchez-le
avec un chiffon sec.

Nettoyage des brûleurs gaz et des plaques électriques

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux et les brûleurs supérieurs de la cuisinière. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Faites attention à l'emplacement correct des brûleurs cliquets en les remettant en place. Ne vous servez pas d'éponges abrasives pour nettoyer, car cela rayerait la surface. Il est tout à fait normal que les parties des chapeaux de brûleurs et des grilles émaillées touchant les flammes s'altèrent à certains endroits. Ces extrémités usées ne rouillent pas.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule (add a figure explaining how to change the oven lamp)

Commencez par débrancher la cuisinière et vérifiez qu'elle est froide. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C
(spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau de gaz régulièrement. En cas de date à échéance, veuillez à le changer au plus vite.
En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs ou du four (ex : manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6.Partie : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si le four ne fonctionne pas :
-Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
-Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et qu'il y a bien du courant sur la prise
-Pour les modèles équipés d'une minuterie, vérifiez sa position.

Si le four ne chauffe pas :
La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :
-Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
-Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);
Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat.

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

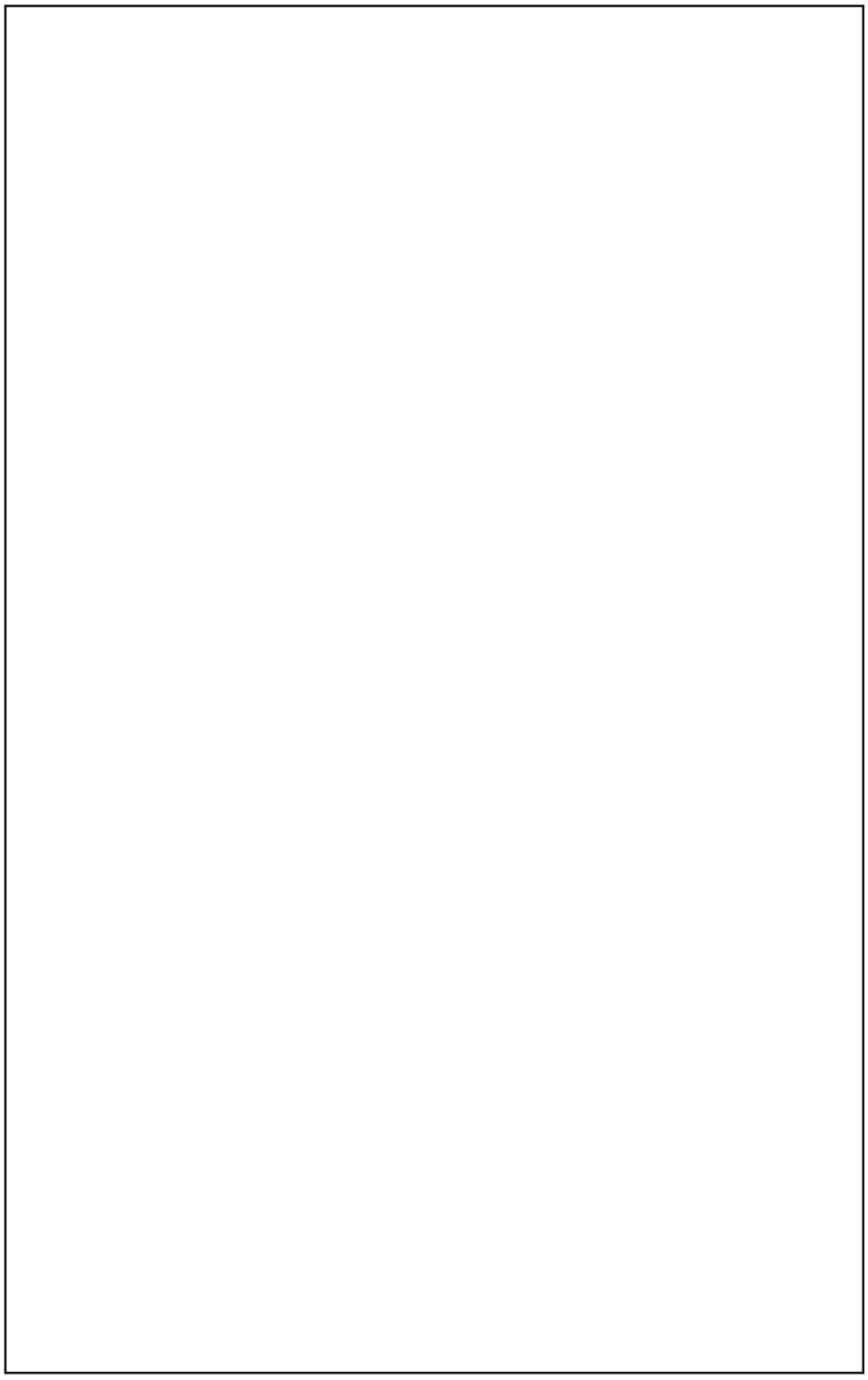
6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-le avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage.
Scotchez les parties supérieures, le couvercle et les grilles de la cuisinière.
Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four.
Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que le lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport.
Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original;
Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) de la cuisinière contre les éventuels coups.

TABLEAU 4

	LPG			NG	
	G30	**G31**	**G30**	**G20**	**G25**
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE					
Diamètre d'injecteur (%mm)	85	85	75	115	125
Indice nominal (kW)	3	3	3	3	3
Indice min. (kW)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE					
Diamètre d'injecteur (%mm)	50	50	43	72	72
Indice nominal (kW)	1	1	1	1	1
Indice min. (kW)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE					
Diamètre d'injecteur (%mm)	65	65	58	97	94
Indice nominal (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Indice min. (kW)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consommation en 1h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
BRÛLEUR WOK					
Diamètre d'injecteur (%mm)	98	98	77	135	148
Indice nominal (kW)	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8
Indice min. (kW)	1.55	1.55	1.9	1.7	1.6
Consommation en 1h	276.3 gr/h	271.42 gr/h	276.3 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)				361.9 lt/h	420.82 lt/h
BRÛLEUR DE FOUR					
Diamètre d'injecteur (%mm)	76	76	68	120	120
Indice nominal (kW)	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
Indice min. (kW)	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4
Consommation en 1h	203.6 gr/h	200 gr/h	203.6 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)				266.7 lt/h	310.1 lt/h
BRÛLEUR DE GRILL					
Diamètre d'injecteur (%mm)	68	68	62	110	110
Indice nominal (kW)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Indice min. (kW)	--	--	--	--	--
Consommation en 1h	160 gr/h	157.14 gr/h	160 gr/h		
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar pression)				209.5 lt/h	243.6 lt/h



عملينا العزيز،

نحن نضع نصب أعيننا تقديم منتجات تتسم بالجودة العالية تتجاوز توقعاتك، وأن نوفر لك منتجات يتم إنتاجها في منشآت حديثة وتخضع لاختبارات خاصة لمعرفة مستوى جودتها.

وقد تم إعداد هذا الدليل الذي بين يديك لمساعدتك في استخدام الجهاز الذي تم تصنيعه باستخدام أحدث التقنيات، والذي يتسم بالكفاءة والاعتمادية العالية.

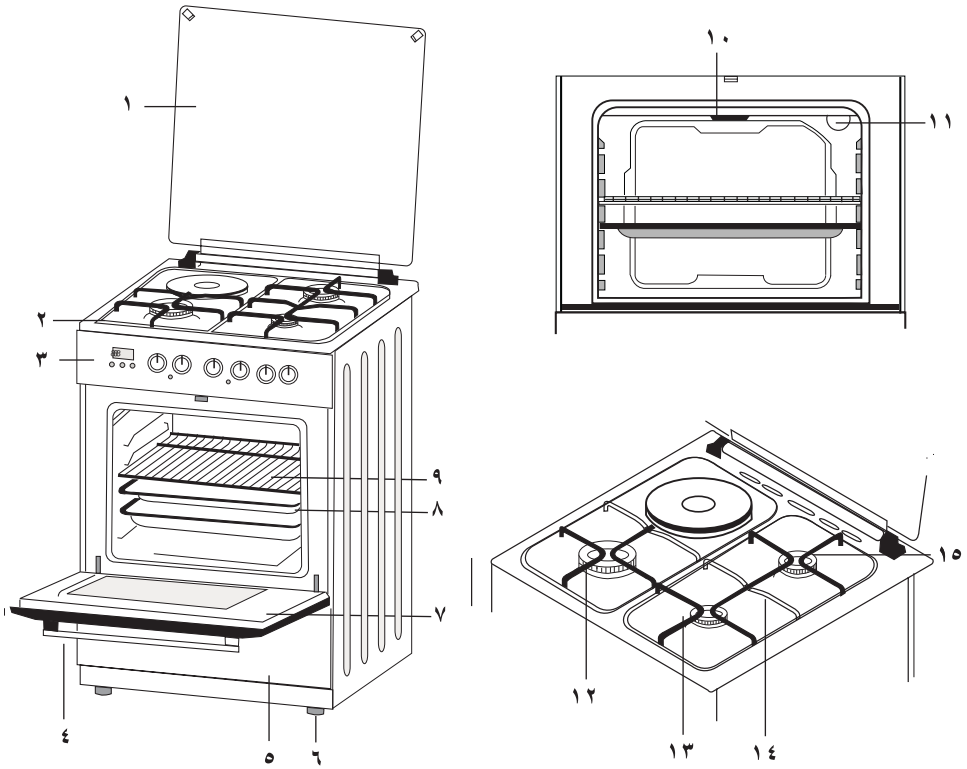
قبل الشروع في استخدام الجهاز، يرجى قراء هذا الدليل الذي بين يديك بعناية المحتوي على المعلومات الأساسية للتركيب والصيانة والاستخدم السليم والآمن، علاوة على ذلك يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد لتركيب الجهاز.

المحتويات:

الجزء ١: عرض وأحجام المنتج
الجزء ٢: تحذيرات
الجزء ٣: التركيب والتجهيز للاستخدام
١.٣ بيئة تركيب الجهاز
٢.٣ تركيب الفرن
٣.٣ ضبط القدم
٤.٣ تثبيت خرطوم الغاز والتحكم في الكتم
٥.٣ التوصيل الكهربي والسلامة
٦.٣ تحذيرات وتدابير عامة
٧.٣ تحويلات الغاز
الجزء ٤: استخدام الفرن
١.٤ استخدام جهاز الطهي الذي يحتوي على غاز
٢.٤ استخدام الأجزاء الغازية بجهاز الطهي
١.٢.٤ موقد الفرن
٢.٢.٤ موقد الشواء وسيخ التحميص
٣.٤ الملحقات المستخدمة في الفرن
الجزء ٥: التنظيف والصيانة
١.٥ التنظيف
٢.٥ الصيانة
الجزء ٦: الخدمة والنقل
١.٦ متطلبات قبل الاتصال بالخدمة
٢.٦ المعلومات المرتبطة بالنقل

الجزء ١: عرض وأحجام المنتج

١.١ العرض:



قائمة الأجزاء:

١- غطاء أعين الطهي
٢- أعين الطهي
٣- لوحة التحكم
٤- مقبض باب الفرن
٥- غطاء الدرج
٦- قدم التزويد
٧- باب الفرن
٨- درج الفرن
٩ – الشبكة السلكية
١٠ – غلاية الشواء
١١- لمبة الفرن
١٢ – موقد سريع
١٣ – موقد إضافي
١٤ –الشبكات
١٥ - موقد شبه سريع

الطراز	الحجم (سم)
TG 66	60*60*85 \ 60*60*90
TG 56	50*60*85 \ 50*60*90

الجزء ٢: تحذيرات

يجب اتخاذ كافة تدابير السلامة وقراءة الدليل الذي بين يديك بعناية قبل الشروع في استخدام الجهاز

قبل استخدام الجهاز

- لم يتم تصميم هذا الجهاز للاستخدام التجاري، فقد تم تصميمه للاستخدام المنزلي فقط.
- يجب التأكد من عدم وجود أي تلفيات بعد إفراغ الجهاز من العبوة.
- في حالة اكتشاف أي عيب؛ يجب عدم استخدام الجهاز والاتصال فورًا بمركز خدمة الصيانة المعتمد. بما أن المواد المستخدمة في العبوة (النايلون والدبابيس والإسفنج الخشن وما إلى ذلك) ربما تتسبب في تأثيرات ضارة على الأطفال، فيجب جمعها والتخلص منها على الفور.
- يجب إعداد الجهاز بواسطة فني معتمد وأن يتم استخدامه في الغرض المخصص له. لا تتحمل الجهة المنتجة أي مسؤولية ناجمة عن التلف الذي يمكن أن يحدث نتيجة لوضع الجهاز في مكان معيب واستخدام شخص غير معتمد.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي وشبكة الغاز، يجب التأكد مما إذا كان مناسبًا للميزات المحددة على العبوة و/أو لوحة البيانات بالجهاز.
- قارن ميزات شبكة الكهرباء بالمعلومات الفنية الموجودة على ملصق البيانات قبل الشروع في توصيل الجهاز.
- في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، يجب فصله عن مصدر الطاقة. والحفاظ على مفتاح الطاقة الرئيسي في وضع إيقاف التشغيل.
- أيضًا في حالة عدم استخدام الجهاز، يجب الحفاظ على صنبور الغاز في وضع الإيقاف.
- يجب ألا يقوم العميل مطلقًا بتغيير كابل التغذية. وعند تعرض الكابل للتلف نتيجة لأي سبب، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.
- يجب إغلاق الجهاز قبل القيام بعمليات مثل التنظيف أو الصيانة. تستطيع القيام بذلك بعد إيقاف الجهاز أو إيقاف مصدر التيار الكهربي الرئيسي.
- ربما تحتفظ بعض أجزاء الجهاز بالحرارة لفترة طويلة، وينبغي الانتظار حتى تبرد تلك الأجزاء قبل لمس النقاط المعرضة للسخونة مباشرة.
- يجب عدم الاحتفاظ بأجزاء قابلة للاشتعال قريبة من الجهاز أثناء تشغيله.
- يرجى الانتباه إلى الكابلات الخاصة بالأجهزة الكهربية الأخرى القريبة من الجهاز، حتى لا تلمس النقاط الساخنة.
- يرجى التأكد من أن المفاتيح تكون على الوضع "٠" عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل.
- يؤدي استخدام جهاز طهي يعمل بالغاز إلى إنتاج الحرارة والرطوبة في الغرفة المركب بها. تأكد من وجود هوية ملائمة في الغرفة. يجب الحفاظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو تركيب جهاز تهوية ميكانيكية (غطاء المستخلص الميكانيكي)
- ربما يتطلب الاستخدام المكثف والطويل للجهاز الحصول على تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو منفذ تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية في حالة استخدامها.
- يجب إغلاق المواقد قبل إغلاق الغطاء.
- تم إعداد هذا الدليل الذي بين يديك لكي يتم استخدامه العديد من الطرز الشائعة. ربما لا يشتمل الطراز الخاص بك على بعض من الميزات الواردة في الدليل. أثناء قراءة دليل التشغيل، انتبه للعبارات التي تشتمل على أشكال توضيحية.
- ربما تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشواء. يجب الحفاظ على الأطفال بعيدًا عن الجهاز.
- يجب الحفاظ على الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال.

لضمان كفاءة وسلامة الجهاز، يوصى بأن تستخدم دومًا قطع الغيار الأصلية والاتصال بمركز الخدمة المعتمد فقط عند الحاجة إليها.

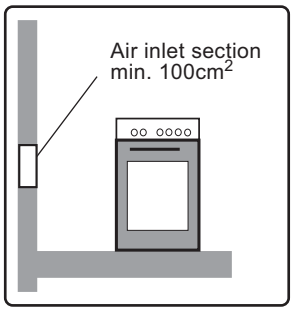
الجزء ٣: التركيب والتجهيز للاستخدام

مهما كانت احتياجاتك سيفي بها هذا الفرن الحديث العملي الذي يحتوي على وظائف متعددة، والذي تم تصنيعه باستخدام مواد وأجزاء تتسم بالجودة العالية. يجب التأكد من قراءة هذا الدليل حتى لا تتعرض لمشكلات في المستقبل وأن تكون قادرًا على الحصول على نتائج ناجحة. المعلومات التالية هي القواعد المطلوبة للقيام بعمليات التركيب والخدمة بشكل صحيح. يجب قراءة هذه المعلومات بعناية بواسطة الفني الذي سيقوم بتركيب الجهاز.

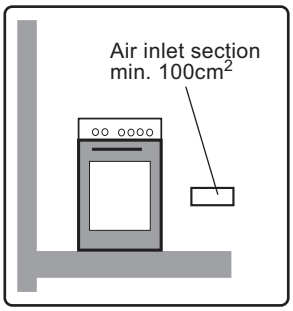
اتصل بمركز الخدمة المعتمد لتثبيت الفرن.

١.٣ بيئة تركيب الجهاز

يجب إعداد واستخدام الفرن في مكان دائم التهوية.
عند التشغيل، يحتاج هذا الجهاز ٢م٣/ س هواء لكل كيلو وات إدخال.
يجب أن تكون هناك تهوية طبيعية كافية لتوفير الغاز لكي يتم استخدامه في البيئة.
يجب أن يكون متوسط تدفق الهواء مباشرة عبر فتحات الهواء التي سيتم فتحها في الجدران المفتوحة للخارج.
قسم دخول الهواء الحد الأدنى ١٠٠ سم٢



الشكل ١

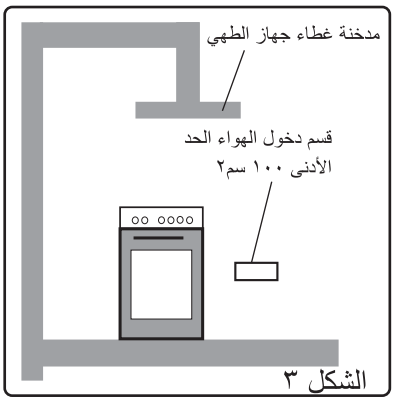


الشكل ٢

يجب أن يكون لفتحات الهواء قسم مستعرض لا يقل عن ١٠٠ سم٢ ويكون فعالاً لنقل الهواء (يمكن فتح فتحة هواء أو أكثر). الشكل ١-٢)
يجب أن تكون هذه الفتحة (الفتحات) مفتوحة من داخل ومن خارج حيث لا يتم سدها ويجب وضعها بالقرب من الجزء السفلي وفي الجانب المقابل لدخان الغازات المحترقة التي يتم تفريغها. في حالة عدم إمكانية فتح منافذ التهوية هذه في مكان إعداد الجهاز، يمكن الحصول على الهواء المطلوب عبر المكان المجاور بشرط ألا يكون المكان المجاور غرفة النوم أو مكانًا خطيرًا وأيضًا يجب أن يتسم بالتهوية كما هو مطلوب.

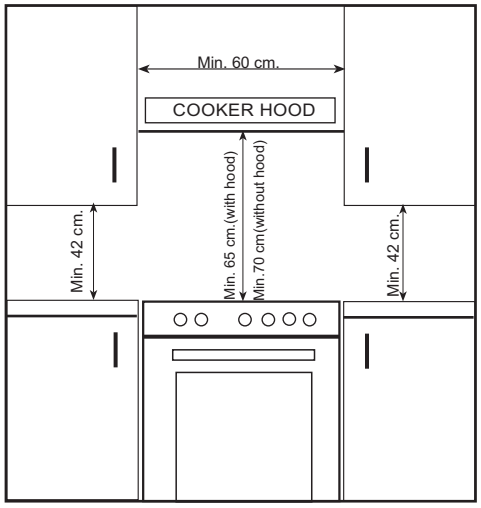
إفراغ الغازات المحترقة من البيئة

أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز، تنتج عنها نفايات غاز محترقة مباشرة إلى الخارج أو عبر الصندوق الخشبي المتصل بقناة تهوية الصرف. في حالة عدم إمكانية تركيب الصندوق الخشبي، يتطلب الأمر تركيب مروحة كهربية في النافذة أو جدار مفتوح للخارج. يجب أن تتسم هذه المروحة الكهربية بالقدرة على تغيير هواء المطبخ ٣-٥ مرات من حجم الهواء في الساعة (الشكل ٣-٤)



الشكل ٣

الشكل ٤



الشكل ٥

٢.٣ تركيب الفرن

توجد بعض العوامل التي ينبغي الانتباه إليها أثناء تركيب الفرن. يجب الانتباه الشديد أثناء تركيب الفرن. يجب التأكد من مراعاة الاقتراحات التالية حتى يمكن منع التعرض لأي مشكلات و/أو مواقف خطرة يمكن أن تحدث لاحقًا.
يمكن وضع الفرن بالقرب من الأثاث بشرط أن المكان الذي تم فيه إعداد الفرن لا يتجاوز ارتفاع الأثاث ارتفاع لوحة جهاز الطهي.
يجب الانتباه بحيث لا يتم وضع الفرن بالقرب من الثلاجة، ويجب عند تحديد مكان الفرن مراعاة ألا تكون هناك أية مواد قابلة للاشتعال، مثل الستائر أو الأقمشة المضادة للماء وغير ذلك التي يمكن أن تحترق بسرعة. يتطلب الأمر وجود مساحة فارغة حوالي ٢ سم بين الغطاء الخلفي للفرن والحائط للسماح بتدوير الهواء.
يجب أن يكون الأثاث القريب قد تم تصنيعه لمقاومة درجة حرارة تزيد عن ٥٠٠ درجة مئوية من حرارة الغرفة.
إذا كان أثاث المطبخ أعلى من المقلاة الموجودة على فرن جهاز الطهي، يجب أن تكون بعيدة عن جانب الفرن بمسافة لا تقل عن ١١ سم.
فيما يلي تم توضيح الحد الأدني للارتفاعات من مقلاة الفرن وخزانات الحائط وأغطية جهاز الطهي مع مروحة موجودة أعلى الفرن. ولذلك، يجب أن يكون الصندوق الخشبي على الأقل بارتفاع ٦٥٠ ملم من مقلاة جهاز الطهي (الشكل ٥).
في حالة عدم وجود غطاء لجهاز الطهي، يجب ألا يقل الارتفاع عن ٧٠٠ ملم.

٣.٣ ضبط القدم

يقف الفرن على أربعة أقدام قابلة للضبط. وحيث إن القدم مضبوطة في موقع منخفض، يتطلب الأمر التأكد من توازنها قبل تركيب الفرن. تستطيع القيام بهذا الضبط بإدارة القدم في اتجاه عقارب الساعة إذا تطلب الأمر. يمكن رفع الجهاز بحد أقصى ١٥ ملم عبر الأقدام. في حالة ضبط الأقدام بشكل ملائم، يتطلب الأمر عدم نقل الجهاز بالجر، ويجب تحريكه بالرفع.

٤.٣ تركيب خرطوم الغاز والتحكم في الكتم

أيضًا يجب توصيل غاز الجهاز وفقًا للمعايير. ويجب تحديد نوع الغاز المعدل حسب نوع لوحة الإشارات الموجودة في ظهر الجهاز. تستطيع العثور على المعلومات المرتبطة بأنواع الغاز الملائمة ومحقنات الغاز الملائمة في جدول البيانات الفنية. يجب الانتباه إلى ضغط غاز التغذية بحيث يكون ملائمًا لقيم جدول البيانات الفنية حتى يمكن الحصول على أقصى استفادة وضمان أقل استهلاك. إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلف عن هذه القيم أو يمكن تغييره، يجب تثبيت منظم ضغط متوفر في أنبوب المدخل. وينبغي الاتصال بمركز الخدمة المعتمد لإجراء عمليات الضبط هذه.

الخرطوم البلاستيكي المثبت في مدخل الغاز للجهاز المزود بحلقة أنبوب يجب استخدامه أثناء توصيل غاز البوتان-البروبان. يجب توصيل الجهاز باستخدام خرطوم قصير وكاتم بمصدر الغاز. ويبلغ أقصى طول مسموح به للخرطوم ١,٥ م. يجب تغيير الخرطوم الذي يحضر الغاز إلى الجهاز مرة واحدة (١) في السنة لضمان الأمان.

فيما يلي النقاط التي يجب الانتباه إليها أثناء توصيل الخرطوم:

يجب ألا تلمس أي أجزاء من الخرطوم أي مكان يتسم بدرجة حرارة تزيد عن ٥٠ درجة مئوية.
يجب ألا يتعدى طول الخرطوم ١,٥ م.
يجب ألا يكون الخرطوم ممزقًا أو مطويًا أو محكمًا.
يجب ألا يلمس الخرطوم الجوانب الحادة والأجسام المتحركة، ويجب ألا يكون به عيب.
يجب التحكم في الخرطوم من الطرف قبل التركيب، ويجب التأكد من عدم وجود أي عيوب إنتاج.
عند تشغيل الغاز، يجب التحكم في كل أجزاء التوصيل والخرطوم باستخدام مياه ذات فقاقيع كثيرة يتم إعدادها في البداية بعد الانتهاء من وصلات دخول الغاز بالكامل. يجب عدم استخدام قداحة أو أعواد الثقاب وما إلى ذلك أثناء القيام بهذه العملية.
يجب أن تكون حلقات الأنبوب الحاكمة بلا صدأ.
يجب ألا تزيد مدة انتهاء الصلاحية ٥ سنوات.
عند تثبيت أحد أطراف الخرطوم بالمستكشف، والطرف الآخر بمحول دخول الغاز للفرن بإحكام، يجب إمساكها بإحكام باستخدام حلقة أنبوب مصنوعة من الحديد ومفك. في حالة القيام بالتوصيل بالخرطوم في حدود القيود المشروحة أعلاه، يمكن استخدام خرطوم معدني مرن. يجب الاتصال بمركز الخدمة المعتمد حتى يمكن التوصيل بشكل ملائم وفقًا لمعايير السلامة بهذه الشروط ويجب أن يقوم بالتوصيل فني متخصص.
الفرن مضبوط يكل يعمل باستخدام الغاز الطبيعي. في حالة ضرورة تشغيله باستخدام غاز منخفض الضغط، يجب الاتصال بأقرب موزع معتمد. أثناء توصيل الغاز بمصدر للغاز منخفض الضغط، ففي منفذ دخول الغاز بالجهاز، يجب استخدام حشية توصيلة خرطوم كما هو موصوف في الشكل ويجب توصيلها بواسطة فني (الشكل). يجب ألا يلمس الخرطوم المرن الأماكن الحادة ويجب ألا يتعرض للتلف.

تنبيه!!!
يجب التأكد من عدم استخدام قداحة أو أعواد ثقاب لمعرفة ما إذا كان قد حدث تسريب غاز.

٥.٣ التوصيل الكهربي والسلامة

خلال التوصيل الكهربي، يرجى التأكد من اتباع الإرشادات التالية.
يجب توصيل كابل التأريض بالوحدة الطرفية. يجب التأكد من توصيل الكابل المعزول بمصدر الطاقة خلال توصيل الكابل. في حالة عدم وجود منفذ كهربي مؤرض ملائم وفقًا للتشريعات المعمول بها في مكان تركيب الجهاز، يجب على الفور الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.
يجب أن يكون المنفذ الكهربي المؤرض قريبًا من الجهاز. وأيضًا يجب عدم استخدام كابل توصيل.
يجب ألا يلمس كابل التغذية السطح الساخن للمنتج.
في حالة تعرض كابل التغذية للتلف، يجب الاتصال بمركز خدمة معتمد. يجب تغيير الكابل بواسطة مركز خدمة معتمد.
ربما يؤدي التوصيل الكهربي الخطأ إلى تعرض الجهاز للتلف. ولا يغطي الضمان هذا التلف.
الجهاز معد لكي يعمل بجهد كهربي يبلغ ٢٢٠-٢٤٠ فولت. إذا اختلف الجهد الكهربي للشبكة عن هذه القيمة المحددة، يجب على الفور الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.

يجب ألا يلمس الكابل الكهربي الأجزاء الساخنة للجهاز. يجب ألا يلمس الكابل الكهربي الجزء الخلفي للجهاز. وإلا فإن الكابل الكهربي للجهاز قد يتعرض للتلف. وربما يؤدي ذلك إلى حدوث دائرة قصر.
تخلي الشركة المنتجة مسؤوليتها عن أي من التلفيات والخسائر التي قد تنجم عن اتباع إرشادات السلامة.

٦.٣ تدابير وتحذيرات عامة

تم إنتاج الجهاز وفقًا لإرشادات السلامة المعنية بالأجهزة الكهربية. يجب القيام بأعمال الصيانة والإصلاح فقط بواسطة فني خدمة معتمد الذي تلقى تدريبه في الشركة المنتجة. ربما تتعرض لخطر نتيجة لأعمال التركيب والإصلاح دون اتباع القواعد.
أثناء تشغيل الجهاز، تسخن الأسطح الخارجية له. وتكون الأسطح الداخلية للفرن والمكونات التي تضمن تبريد السخونة والبخار ساخنة إلى حد ما. حتى في حالة إيقاف الجهاز، تحتفظ هذه الأجزاء بسخونتها لمدة معينة. ويجب عدم لمس الأسطح الساخنة، والحفاظ على الأطفال بعيدًا عنها.
يجب عدم ترك جهاز الطهي بدون أشراف عند استخدام زيوت سائلة أو صلبة. حيث يمكن أن تتكون ألسنة لهب نظرًا لدرجة الحرارة الشديدة. ويجب عدم سكب مياه على ألسنة اللهب التي تنجم عن الزيت. ويجب تغطية المقلاة أو مقلاة الشواء لإحكام السيطرة على ألسنة اللهب التي تظهر في هذه الحالة وإغلاق جهاز الطهي.
يجب ضبط مفاتيح ضبط الحرارة والفرن للطهي في الفرن.
وغلا فإن الفرن لن يعمل. في حالة فتح الباب أو الدرج، يجب عدم ترك أي شيء بداخله. حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى عدم اتزان الجهاز أو تعرض الغطاء للكسر.
يجب عدم وضع أجسام ثقيلة أو قابلة للاشتعال أو الاحتراق (نايلون أو كيس بلاستيك أو ورق أو قماش...وما إلى ذلك) في الدرج السفلي.
يجب فصل الجهاز عند الشبكة الكهربية في حالة عدم استخدامه وإيقاف صمام الغاز.
يجب حماية الجهاز من التأثيرات الجوية. وعدم تركه يتأثر بعوامل مثل أشعة الشمس أو الأمطار أو الثلج أو الرزاز ما إلى ذلك.

٧.٣ تحويلات الغاز

تنبيه: يجب أن يقوم فني خدمة معتمد بالإجراءات التالية:

تغيير المحقنات:

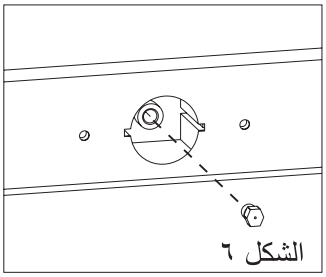
تتكيف مواقد الغاز مع أنواع مختلفة من الغاز، باستبدال المحقنات المناظرة بالغاز المستخدم.

لتحقيق هذا الغرض، يجب القيام بالخطوات التالية.
اقطع تدفق غاز التغذية والدائرة الكهربية.
أزل الغطاء والمحول.
فك مسامير المحقنات.
استبدل المحقنات بمحقنات أخرى ملائمة لنوع الغاز الذي سيتم استخدامه، وذلك وفقًا لمخطط المعلومات.

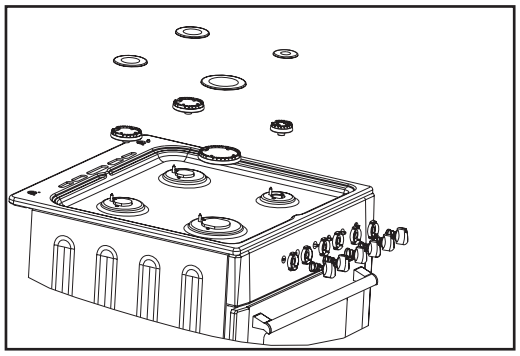
تغيير محقنات أفران الغاز والشوايات:

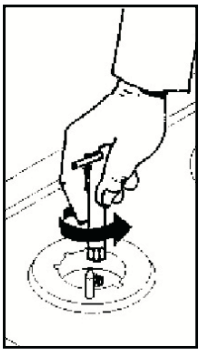
لتغيير محقنات الفرن وموقد الشواء:
فك مواقد الغاز والفرن بفك مسامير المجموعة الموجودة في الطرف البعيد للموقد.

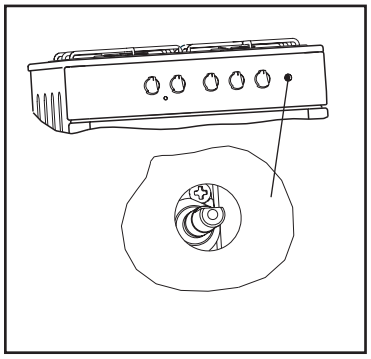
فك المحقنات الحالية الموجودة في حامل المحقن واستبدلها بمحقنات جديدة مرفقة في المجموعة الاحتياطية.



الشكل ٦







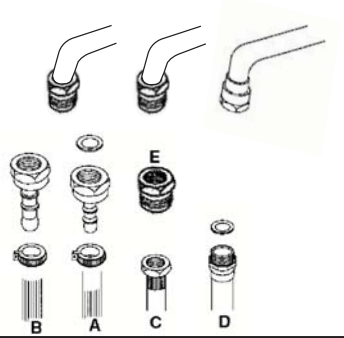
ضبط موضع اللهب المنخفض:
في الأجهزة المزودة بأجهزة إخفاق اللهب والمفاتيح الصغيرة في نفس الوقت، يجب فك لوحة التحكم للوصول إلى مسمار الضبط بسلامة.

بالنسبة لموضع اللهب المنخفض، يجب إرخاء مسمار التمرير عند التحويل من الغاز منخفض الضغط إلى الغاز الطبيعي. عند التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز منخفض الضغط، يجب تثبيت نفس المسمار. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربي وفتح مصدر تغذية الغاز.

أشعل المواقد واتركهم في الموضع الأدنى.
فك المقابض لأن المسامير لا يمكن الوصول إليها إلا في حالة فك المقابض.
بمساعدة مفك صغير ثبت أو أرخ مسمار التمرير ٩٠ درجة، الأمر الذي يؤدي إلى انخفاض لهب الموقد إلى الحد الأدنى (الشكل ٦).

عندما يكون طول اللهب لا يقل عن ٤ ملم، يتم توزيع الغاز بشكل جيد. تأكد أن اللعب لا ينطفئ عند التمرير من الموضع الأقصى على الموضع الأدنى.

تغيير منفذ الغاز:
يجب أن يكون مشعب تغذية الغاز البارز من ظهر جهاز الطهي مرئيًا بشكل كامل، ويجب وضع أي وسيلة توصيل (صامولة أو خرطوم وما إلى ذلك) مع الانتباه عدم لمس أجزاء يمكن أن تسخن.
أثناء استخدام جهاز الطهي أو فتح مصدر الغاز، يوصى بشدة بمنع الوصول إلى وصلة الأنبوب.
خلال عملية توصيل الغاز، يجب الحفاظ على ثبات أنبوب الجهاز، وتثبيت الجزء الموصل (صامولة غاز طبيعي أو غاز منخفض الضغط، ميكانيكي). يجب دائمًا استخدام السدادات المرفقة مع المجموعة الاحتياطية بين أسطح التوصيل.
لتوصيل الغازات من نوع البوتان (الغاز منخفض الضغط) استخدام الوصلة "أ" لتوصيل الخرطوم المرن.
لتوصيل الغازات من نوع الميثان (الغاز الطبيعي)،
* استخدام وصلة من النوع "ب" في إسبانيا وإيطاليا والبرتغال واليونان وفرنسا والجزائر للاستخدام مع وصلة الخرطوم المرنة.
* استخدم الوصلة من نوع "ج" في ليتوانيا ولوكسمبورج للوصلة الميكانيكية. أيضًا يمكن اختيار استخدام هذه الوصلة في مناطق في فرنسا والجزائر وإسبانيا والبرتغال وإيطاليا.
* استخدم وصلة من نوع "ج" في ألمانيا وبلجيكا مع محول ISO7/ISO228 إضافي وهولندا مع محول " بيسكا" الإضافي، المرفق في المجموعة الاحتياطية.
تم توضيح مثال على الاستخدام في "هـ".
***لكل أنواع الغازات استخدم الوصلة من النوع "د" في المملكة المتحدة وأيرلندا.**
في أي حال من الأحوال، لا يجب مطلقا تمرير خرطوم الغاز المرن خلف الفرن أو ملامسته لأجسام يمكن أن تتسبب في الاحتراق. علاوة على ذلك، يجب التأكد أن كل الوصلات تتم وفقًا للمتطلبات القانونية الوطنية لأجهزة الغاز.



الجزء ٤: استخدام الفرن

١.٤ استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز

يجب التأكد من الاهتمام بقراءة الإرشادات المصاحبة للصور لضمان الاستخدام بشكل صحيح وأن الاستفادة القصوى من الجهاز.

وتوضح الإشارات الموجودة على مفاتيح التحكم أجهزة الطهي المشغلة بواسطتهم. استخدام القداحة الكهربية أو أعواد الثقاب لتشغيل جهاز الطهي الذي يعمل بالغاز. اضغط على المفتاح، وأدره إلى الحد الأقصى في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة. يمكن تشغيل كل جهاز طهي بأقصى طاقة وبأقل طاقة وبطاقة معتدلة وبمستويات طاقة متوسطة بين كل هذه المستويات. وتتم الإشارة إلى هذه المواضع باستخدام إشارات الحد الأقصى والحد الأدنى، بغض النظر عن وضع الإيقاف "٠" بالمفاتيح. تستطيع الضبط على الموضع المطلوب بإدارة المفتاح من موضع الإيقاف إلى اتجاه عقارب الساعة وتحويله إلى الإشارات بأسلوب ملائم. أيضًا، لإيقاف الجهاز، يتطلب الأمر تحويل المفتاح في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف (يتوقف عند الموضع "٠").

نظام الإشعال الفوري في أجهزة الطهي

تتضمن بعض الطرز نظامًا للإشعال الفوري في أجهزة الطهي. تستطيع بسهولة التعرف على هذا النظام بإشعال شرارة. لتشغيل النظام؛ يتطلب الأمر الضغط برفق على المفتاح المزود بالرمز الخاصة به، مثل إدارة مفتاح جهاز الطهي المطلوب تشغيله إلى عكس عقارب الساعة.

وللاستفادة القصوى من أجهزة الطهي، يجب الانتباه إلى حجم المقلاة التي تضعها على أجهزة الطهي والمقلاة ذات القاعدة المستوية. يجب عدم استخدام المقلاة ذات القاعدة المحدبة أو المقعرة. يجب الانتباه إلى أنواع المقلاة ذات الأحجام المحددة في الشكل. إذا كان قطر الطبق يقل عن ١٤ سم، يجب استخدام حامل قدر قهوة.

أجهزة إخفاق اللهب الغازي (FFD) (في حالة وجود هذه الميزة في الطراز المستخدم)

يتم استخدام جهاز إخفاق اللهب الغازي لكل الغازات القابلة للاشتعال لمنع تسريب الغاز نتيجة لتشغيل صنبور الغاز بواسطة الأطفال بدون قصد أو حالات الإطفاء التي يمكن أن تحدث نتيجة لزيادة تدفق السوائل فوق السوائل القابلة للاشتعال العلوية.

أدر المفتاح عكس اتجاه عقارب الساعة. ويؤدي ذلك إلى اشتعال السوائل تلقائيًا واحدًا تلو الآخر. بعد التشغيل،عند الضغط على موضع المفتاح لمدة تقرب من ٣ ثوان مثل الضغط للأمام لحين الوصول إلى نقطة المفتاح المطلوبة، يستشعر المكون الحراري لهب جهاز الطهي ويفتح مسار الغاز. في حالات الإطفاء التي ربما تكون بسبب زيادة تدفق السوائل ومثل هذه الأسباب، تستشعر الوحدة الحرارية فقدان الحرارة وتقطع الغاز على الفور في فترة تقل عن ٦٠ ثانية.

٢.٤ استخدام أجزاء الفرن - أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز

١.٢.٤ موقد الفرن

يمكن إشعال موقد الفرن بطريقتين، حسب طراز جهاز الطهي.

الإشعال بزر الشرارة: إذا كان الفرن مزود بزر شرارة، يجب الضغط على صمام الفرن وإدارة مقبض الصمام إلى النقطة المطلوبة للقيام بالطهي، مع الضغط على زر الإشعال في نفس الوقت. حيث إن الصمام مزود بجهاز لإخفاق اللهب (FFD)، يرجى اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة رقم ٤,٣.

يؤدي الضغط على زر الشرارة تلقائيًا إلى إحداث شرارات بين وحدة إشعال الشرارة والموقد، مما يؤدي إلى حدوث الإشعال. وبمجرد حدوث الإشعال، يجب تحرير زر الشرارة.

٢.٢.٤ موقد الشواء وسيخ التحميص

إن تشغيل موقد الشواء غير مقسم إلى تصنيفات لدرجة الحرارة، ويعمل فقط في وضع واحد لإنشاء مصدر ثابت للحرارة. للقيام بذلك، يجب إدارة صمام موقد الشواء حتى يتم الوصول إلى علامة الشواء المحددة.

ويمكن القيام بإشعال موقد الشواء بطريقتين، كما هو الحال مع موقد الفرن.

الإشعال بزر الشرارة: إذا كان الفرن مزود بزر شرارة، يجب الضغط على صمام الشواء وإدارة مقبض الصمام إلى نقطة الشواء المطلوبة، مع الضغط على زر الإشعال في نفس الوقت.
حيث إن الصمام مزود بجهاز لإخفاق اللهب (FFD)، يرجى اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة رقم ٤,٣. يؤدي الضغط على زر الشرارة تلقائيًا إلى إحداث شرارات بين وحدة إشعال الشرارة والموقد، مما يؤدي إلى حدوث الإشعال، ويمكن بعد ذلك تحرير زر الشرارة.
الإشعال اليدوي: في حالة عدم تزويد الفرن بأي من مساعدات الإشعال سابقة الذكر، أو في حالة حدوث انقطاع التيار كهربي حيث لا تستطيع استخدام هذه المساعدات، يجب استخدام الإشعال اليدوي. للإشعال يدويًا، يجب الضغط على صمام الشواء وإدارة مقبض الصمام إلى نقطة الشواء، وفي نفس الوقت الإمساك بمصدر اللهب (مثلاً القداحة أو أعواد الثقاب أو ما شابه ذلك) بجوار فتحات الموقد الأمامية الموجودة على أي من جانبي موقد الشواء. وبمجرد ملاحظة اشتعال الموقع، يمكن تحرير مصدر اللهب. حيث إن الصمام مزود بجهاز لإخفاق اللهب (FFD)، يرجى اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة رقم ٤,٣.
في حالة من الأحوال، فأثناء تشغيل موقد الشواء، يجب وضع غطاء حماية الشواء بين لوحة الفرن والحافة العلوية لباب الفرن. لا يجب مطلقًا تشغيل موقد الشواء بدون غطاء حماية الشواء، حيث يؤدي ذلك إلى حدوث تلف بالفرن نتيجة لزيادة الحرارة في لوحة التحكم، بالإضافة إلى تعرض المستخدم والأطفال الصغار الذين يلمسون الفرن للخطر.
تنبيه: ربما تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشواء. يجب الحفاظ على الأطفال بعيدًا عن الجهاز.
سيخ الشواء: يتم استخدام هذه الوظيفة لتحميص الدجاج أو أنواع اللحم الأخرى على السيخ.
لاستخدام هذه الوظيفة، ضع السيخ في اللحم، بإدخال السيخ داخل اللحم. ثبت اللحم بإحكام في مكانها باستخدام شوكتين موضوعتين على السيخ. ضع درجًا في الرف الثالث. ضع مبيت السيخ على الدرج بشكل ملائم، وضع السيخ على المبيت، أثناء تركيب طرف السيخ في فتحة الجزء الدوار. ادفع زر السيخ الدوار لبدء تشغيل الجزء الدوار.
أثناء تحميص الطعام باستخدام السيخ، يجب تشغيل موقد الشواء. أيضًا يقتضي استخدام هذه الوظيفة استخدام غطاء حماية الشواء.
تنبيه:
* في حالة عدم إضاءة الموقد لمدة ١٥ ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب التجويف و/أو انتظر لمدة لا تقل عن دقيقة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.
* في حالة إطفاء لهب الموقد بشكل غير مقصود، أغلق زر التحكم في الموقد ولا تحاول إعادة إشعال الموقد لمدة لا تقل عن دقيقة واحدة.

بالنسبة للأفران التي تستخدم الثيرمستات، فإن الأقام المرسومة حول الصمام تعني درجات الحرارة التالية.

50x60

درجة الحرارة	الموضع
270°C	**الحد الأقصى**
250°C	.
240°C	5
220°C	.
200°C	3
190°C	.
180°C	1
160°C	**الحد الأدنى**

60x60

درجة الحرارة	الموضع
290°C	**الحد الأقصى**
250°C	7
240°C	.
220°C	5
200°C	.
190°C	3
180°C	.
160°C	1
145°C	**الحد الأدنى**

٣.٤ الملحقات المستخدمة في الفرن

يوصى باستخدام أطباق الطهي المحددة في جداول الطهي حسب ميزة الطعام الذي سيتم طهيه. تستطيع أيضًا استخدام الأطباق الزجاجية وقوالب الكعك وأدراج الفرن الخاصة التي تناسب الاستخدام في الفرن، والتي تستطيع الحصول عليها من السوق، وذلك بغض النظر عن أدراج الفرن وأسياخ تحميص الدجاج والشواية السلكية المرفقة مع الفرن. انتبه للمعلومات المرتبطة بالموضوع التي حصلت عليها من شركة التصنيع

في حالة استخدام أطباق صغيرة الحجم، ضع الطبق على سلك الشواية، بحيث يكون بالكامل في منتصف السلك. كما يجب اتباع المعلومات التالية بالنسبة للأطباق المطلية.

في حالة عدم تغطية الطعام الذي سيتم طهيه لدرج الفرن بشكل كامل، وإذا تم إخراج الطعام من المبرد أو تم استخدام الدرج لتجميع عصائر الطعام التي تتدفق خلال شواء الطعام، يمكن ملاحظة التغييرات التي تطرأ على الشكل في الدرج نظرًا لارتفاع درجة الحرارة خلال الطهي أو التحميص.

يعود الدرج إلى الشكل القديم فقط في حالة تبريد الدرج بعد الطهي. هذا شيء مادي طبيعي يحدث خلال انتقال الحرارة.

يجب عدم ترك الدرج أو الطبق في بيئة باردة بعد الطهي مباشرة في درج زجاجي أو طبق.

يجب عدم وضعه على أرضية باردة ورطبة. وضعه على طبق أو قماش مطبخ جاف، وتأكد من أنه يبرد ببطء. وإلا فإن الطبق أو الدرج الزجاجي قد يتعرض للكسر.

إذا كنت تعتزم الشواء في الفرن؛ يوصى باستخدام الشواية التي كانت مرفقة مع الدرج في هذا المنتج (إذا كان المنتج يحتوي على هذه المادة). لذا فإن تدفق الزيت وانتشر فإنه لن يؤدي إلى اتساخ الجزء الداخلي للفرن. إذا كنت تعتزم استخدام الشواية السلكية الكبيرة؛ فضع الدرج على أحد الأرفف المنخفضة حتى لا تتجمع الزيوت. أيضًا ضع بعض الماء عليها لتسهيل عملية التنظيف.

استخدم الدرج الرابع والخامس أثناء الشواء وقم بتزييت الشواية حتى لا تلتصق المكونات التي ستقوم بشوائها بالشواية.

كما هو موضح في الفقرات المناظرة، لا تحاول مطلقًا استخدام موقد الشواء الذي يعمل بالغاز بدون غطاء حماية الشواء.

إذا كان الفرن يحتوي على موقد شواء يعمل بالغاز، لكن كان غطاء حماية الشواء مفقودًا، أو كان الغطاء تالفًا ولا يمكن استخدامه، فاطلب الحصول على قطعة غيار الغطاء من أقرب مركز خدمة معتمد.

الجزء ٥: تنظيف الفرن وصيانته

٥.١ التنظيف

تأكد من إيقاف كل مفاتيح التحكم وتبريد الجهاز قبل تنظيف الفرن.
افصل الجهاز عن مصدر الطاقة.
تأكد من أن مواد التنظيف مناسبة وأنها موصى بها بواسطة جهة التصنيع قبل استخدامها مع الفرن. يجب عدم استخدام المواد التالية حيث قد تؤدي إلى تلف الأسطح، مثل الكريمات الكاوية أو مساحيق التنظيف الكاشطة أو الحرير السلكي الرفيع أو الأدوات الصلبة. في حالة احتراق السوائل التي تفيض حول الفرن، يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف المناطق المطلية. يجب على الفور تنظيف السوائل التي تفيض.

تنظيف الجزء الداخلي للفرن
تأكد من فصل الفرن عن الطاقة قبل بدء التنظيف

يتم تنظيف الجزء الداخلي للفرن المطلي بأفضل طريقة عندما يكون الفرن دافئًا. امسح الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة تم غمرها في ماء بصابون بعد كل استخدام. ثم امسحه لاحقًا باستخدام قطعة قماش رطبة مرة أخرى، ثم جففه. ربما يتطلب الأمر استخدام مادة تنظيف سائلة من وقت لآخر والقيام بالتنظيف الكامل. يجب عدم التنظيف باستخدام مواد تنظيف جافة أو مكونة من المساحيق.

تنظيف غطاء الفرن

حتى يمكن تنظيف غطاء الفرن من الداخل والخارج، يجب استخدام مادة لتنظيف الزجاج.
ثم غمره وتجفيفه باستخدام قطعة قماش جافة.

تنظيف أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز وجزء الشبكة

ارفع حوامل المقلاة والأغطية ورؤوس أجهزة الطهي التي تحتوي على الغاز في الجزء العلوي من الفرن. امسح ونظف اللوحة الخلفية باستخدام قطعة قماش مغمورة في الصابون. امسح الأغطية ورؤوس أجهزة الطهي التي تحتوي على الغاز واشطفها. انتبه للمساكات حتى لا تنزلق وثبتها تمامًا أثناء وضع اللوحات الخلفية أثناء التجفيف. يجب عدم تنظيف اللوحة الخلفية باستخدام السلك المستخدم لتنظيف الأطباق المتسخة.
حيث يؤدي إلى تعرض السطح للخدش.
ربما يتلف الطلاء الموجود في منطقة تلامس حاملات المقلاة للهب في الأجزاء الطرفية وتصبح بالية. ولا تصدأ الأجزاء الطرفية للطلاء القديمة والبالية. وتستطيع استخدامها.

٥.٢ الصيانة

تغيير لمبة الفرن

أولاً تأكد من إيقاف تشغيل الفرن وتأكد من تبريده. أيضًا أزل الأمبولة بعد إزالة الغطاء في الجزء الأمامي للمبة. ثبت الأمبولة الجديدة التي تقاوم درجة حرارة تبلغ ٣٠٠٠ درجة مئوية في مكان الأمبولة التي تمت إزالتها (٢٣٠ فولت، ٢٥ وات، نوع E14). أعد الزجاج الواقي للمبة إلى مكانه.
عندئذٍ سيكون الفرن جاهزًا للاستخدام بعد هذه العملية.

أزرار التحكم الأخرى
راقب أنبوب وصلة الغاز دوريًا. في حالة ملاحظة أي شيء غير طبيعي ولو بسيط، يجب إخطار مركز الخدمة الفنية لتغييره. ويوصى بتغييره مرة كل سنة.
في حالة الإحساس بأي شيء غير عادي أثناء مفاتيح التحكم لجهاز الطهي والفرن، يجب الاتصال بمركز الخدمة المعتمدة.

الجزء ٦: الخدمة والنقل

١.٦ متطلبات قبل الاتصال بالخدمة

في حالة عدم عمل الفرن،

ربما يكون الفرن مفصولاً عن الطاقة، حدث تفريغ. بالنسبة للطُرز المزودة بموقت، ربما لا يتم تنظيم الوقت.

في حالة عدم تسخين الفرن،
ربما لم يتم ضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح التحكم في جهاز تسخين الفرن.

في حالة عدم إضاءة لمبة الإضاءة الداخلية؛
يجب التحكم في الكهرباء.
يجب التأكد مما إذا كانت اللمبات معيبة. إذا كان بها عيب، تستطيع تغييرها وفقًا لإرشادات الدليل.

الطهي (في حالة عدم طهي الجزء السفلي بشكل متساوٍ)؛

اضبط مواقع الرف وفترة الطهي وقيم درجة الحرارة وفقًا للدليل.
باستثناء ما سبق، إذا ما تعرضت لأي مشكلة مع المنتج، يرجى إجراء اتصال مع "مركز الخدمة المعتمد".

٢.٦ معلومات تتعلق بالنقل

إذا كنت ترغب في إجراء أي عملية نقل؛

حافظ على الحاوية الأصلية للمنتج واحمله باستخدام الحاوية الأصلية عند الرغبة في حمله. اتبع إرشادات النقل الموجودة على الحاوية.
ضع أشرطة على حاملات المقلاة والأجزاء العلوية والأغطية والرؤوس لربطها بألواح الطهي.
ضع ورقة بين الغطاء العلوي ولوحة الطهي، قم بتغطية الغطاء العلوي، ثم ضع أشرطة على الأسطح الجانبية للفرن.
ضع ورق كرتون أو ورق عادي في الغطاء العلوي على الزجاج الداخلي للفرن حتى يكون مناسبًا للأدراج، والشواية السلكية والأدراج الموجودة في الفرن ولا تتسبب في تلف غطاء الفرن أثناء النقل.
أيضًا ثبت أغطية الفرن بجانب الحائط.

في حالة عدم توفر الحاوية الأصلية؛

اتخذ التدابير الملائمة للأسطح الخارجية (الأسطح المطلية والزجاجية) للفرن حتى تقاوم الصدمات المحتملة.

الجدول ٤

	LPG			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	٢٨-٣٠ ملي بار	٢٨-٣٧/٣٠ ملي بار	٥٠ ملي بار	٢٠ ملي بار	٢٥ ملي بار
الموقد السريع					
قطر الحاقن (١/٠٠ملم)	٨٥	٨٥	٧٥	١١٥	١٢٥
التقدير الاسمي (كيلو وات)	٣	٣	٣	٣	٣
التقدير الأدنى (كيلو وات)	٠,٨٥	٠,٨٥	١,٢٣	٠,٧	٠,٨٢
الاستهلاك في ساعة واحدة	٢١٨,٣١ جم/ساعة	٢١٤,٢٨ جم/ ساعة	٢١٨,٣١ جم/ ساعة		
الاستهلاك في ساعة واحدة (بدرجة حرارة ١٥٠ مئوية وضغط ١٠١٣ ملي بار)					
الموقد الاحتياطي					
قطر الحاقن (١/٠٠ملم)	٥٠	٥٠	٤٣	٧٢	٧٢
التقدير الاسمي (كيلو وات)	١	١	١	١	١
التقدير الأدنى (كيلو وات)	٠,٤	٠,٤	١,٥	٠,٣	٠,٣
الاستهلاك في ساعة واحدة	٧٢,٧١ جم/ساعة	٧١,٤٢ جم/ ساعة	٧١,٧١ جم/ ساعة		
الاستهلاك في ساعة واحدة (بدرجة حرارة ١٥٠ مئوية وضغط ١٠١٣ ملي بار)					
الموقد المتوسط					
قطر الحاقن (١/٠٠ملم)	٦٥	٦٥	٨٥	٩٧	٩٤
التقدير الاسمي (كيلو وات)	١,٧٥	١,٧٥	١,٧٥	١,٧٥	١,٧٥
التقدير الأدنى (كيلو وات)	٠,٦٥	٠,٦٥	٠,٦٥	٠,٤٦٥	٠,٤٩٥
الاستهلاك في ساعة واحدة	١٢٧,٢٥ جم/ساعة	١٢٥ جم/ ساعة	١٢٧,٢٥ جم/ ساعة		
الاستهلاك في ساعة واحدة (بدرجة حرارة ١٥٠ مئوية وضغط ١٠١٣ ملي بار)					
موقد العمل					
قطر الحاقن (١/٠٠ملم)	٩٨	٩٨	٧٧	١٣٥	١٤٨
التقدير الاسمي (كيلو وات)	٣,٨	٣,٨	٣,٨	٣,٨	٣,٨
التقدير الأدنى (كيلو وات)	١,٥٥	١,٥٥	١,٩	١,٧	١,٦
الاستهلاك في ساعة واحدة	٢٧٦,٣ جم/ساعة	٢٧١,٤٢ جم/ ساعة	٢٧٦,٣ جم/ ساعة		
الاستهلاك في ساعة واحدة (بدرجة حرارة ١٥٠ مئوية وضغط ١٠١٣ ملي بار)					
موقد الفرن					
قطر الحاقن (١/٠٠ملم)	٧٦	٧٦	٦٨	١٢٠	١٢٠
التقدير الاسمي (كيلو وات)	٢,٨	٢,٨	٢,٨	٢,٨	٢,٨
التقدير الأدنى (كيلو وات)	١,٤	١,٤	١,٤	١,٤	١,٤
الاستهلاك في ساعة واحدة	٢٠٣,٦ جم/ساعة	٢٠٠ جم/ ساعة	٢٠٣,٦ جم/ ساعة		
الاستهلاك في ساعة واحدة (بدرجة حرارة ١٥٠ مئوية وضغط ١٠١٣ ملي بار)					
موقد الشواء					
قطر الحاقن (١/٠٠ملم)	٦٨	٧٨	٦٢	١١٠	١١٠
التقدير الاسمي (كيلو وات)	٢,٢	٢,٢	٢,٢	٢,٢	٢,٢
التقدير الأدنى (كيلو وات)	--	--	--	--	--
الاستهلاك في ساعة واحدة	١٦٠ جم/ساعة	١٥٧,١٤ جم/ ساعة	١٦٠ جم/ ساعة		
الاستهلاك في ساعة واحدة (بدرجة حرارة ١٥٠ مئوية وضغط ١٠١٣ ملي بار)					

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	TELEPHONE	FAX
Australia	Victoria	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	3 9550 6150
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	1 866 8082
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	2 466 7687
Bulgaria	Sofia	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	2 4386 097
China (Pop. Rep.)	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	21 511 688 44
Czech Republic	Liberí	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	2 84 691923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	342 250 693
France	Cergy Pontoise	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
Germany	Haiger	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	771 814 110
Greece	Athens	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	210 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	1 3542115
Indonesia	Jakarta	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	21 390 5279
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	0775 294681
Korea (Rep. South)	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
Malaysia	Selangor Darul Ehsan	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	3 7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	55 5762 0517
Pakistan	Lahore	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 631 2182	42 631 2183
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 500	234 325 457
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4689
Singapore	Singapore	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	67346881
Spain	Santander	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942 355050	942 324499
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 6933237	2 6933242
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	212 274 56 86
Ukraine	Kiev	TEKA UA	380	44 272 33 90	44 279 58 54
United Arab Emirates	Dubai	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	4 887 2913
United Kingdom	Milton Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	1235 835107
USA	Tampa	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	813 2888604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	2 1229 12825

Teka Industrial S.A.
C/ Cajo, 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34 - 942 355050
Fax: 34 - 942 347694
http://www.teka.es

Teka Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel.: 49 - 2771 8141 0
Fax: 49 - 2771 8141 10
http://www.teka.com

10.2008/R000

52018718